攷事新書

六

牧養門

日用門上



金口訣巻之一

癸陰水　太常陰土　太乙陰火

消息論

凡占課入式歌、言其大象五動爻、觀其大意、以格局、觀其事體、憑釋神杀、断其吉凶、以旺相休囚月破干支三合六合、驗其成敗、潛心推之

入式歌

入式之法妙通玄　更看何時同一位
月将加時方上傳　日干須用五子元

解曰凡課有四位一地分也二月将也三貴神也四人元也地分向課人所立之方或所坐之方也月将是丑月登明

淡亥逢

養蚕節次 初生蟻時 [illegible] 眠 [illegible] 後十時又十三時[illegible]後給桑[illegible]

饋又[illegible]三[illegible]漸減四[illegible]五旨上家[illegible]

蠶種保護催靑의巧拙은蚕作을支配ᄒᆞ니

一、廳에서受領ᄒᆞᆫ蠶種은速히溫突內에거러두시요

一、催靑溫度는七十二、三度로ᄒᆞ야、우리가室內에居處ᄒᆞ기에써뜻ᄒᆞ다ᄒᆞᆫ程度를可타ᄒᆞᆷ니다

一、乾燥를防키爲하야恒常左의方法을行하시요

1、溫突內에는、그릇에물을써다놀것

2、溫莚、濕布等을물것

一、室內는恒常淸潔케하고喫煙과多數人의出入을禁하시요

一、左의惡習은絶對로廢止ᄒᆞ시요

1、蠶種을水中、人尿中에浸치말것

2、蠶種에草木葉其他物体를언찌말것

3、蠶種을直接溫突아릿목에두지말것

一、이蠶種을前記方法으로催靑ᄒᆞ면大体陰曆參月貳拾五日發生합니다

一、發生이더되더라도念慮ᄒᆞ지말고適當ᄒᆞᆫ溫濕度를調節ᄒᆞ시요

一、蠶種의掃立時刻은午前十一時부터十二時까지를可타ᄒᆞᆷ

一、掃立並稚蚕期의桑葉은從來보담二、三倍大ᄒᆞ게ᄒᆞ야剉桑ᄒᆞ시요

一、稚蚕期는桑不足ᄒᆞ지안토록桑葉、並給桑에注意ᄒᆞ시요

注意項目을嚴守ᄒᆞ야催靑의完全을期ᄒᆞ시오

攷事新書卷之十二

牧養門

養蠶

養蠶日忌庚戌以蠶姑死日也

祀蠶神五月初五日祀蠶神室當午處具香食餅令婦禱祀用茶代酒○齊諧記吳縣張成夜見婦人於宅南婦人擧手招成曰此地是君家蠶室我即其神明年正月半宜作白粥泛膏於上以祀我已後年年大得蠶

備蠶具凡蠶室北屋爲上西屋次之東蠶喜照大忌東屋





無西窓向可 為西日暝照又西風非長養之氣也

二月五日泥蠶室○蠶生一月之前預修蠶室須要寬快潔淨通風氣暎日陽墻壁勿使有湿屋前不宜有樹木窓户虚明易辨眠食糊以新紙各備箪簾下附地列置見竇令可啓閉以除濕鬱蟻生三五日之前先將蠶屋用火薫暖○擇日安排上下閑鋪三箔上承塵埃下隔濕潤鋪切碎稗草上中箔以備分擡○臘月刈茅草收積勿令雨浥待來春作蠶蓐則作繭加倍厚實○蠶喜牛糞牛喜蠶沙牛糞熏屋大宜於蠶至月多收牛糞堆聚春暖

踹墼坏竹蚕房内烧之令無烟以乾桑葉臘月内
擣磨成麵以篭収貯飼蚕則能消蚕熱病餘剩者
可做牛料甚宜

擇種育蚕之法

始擇種雄繭尖細緊小雌繭圓漫厚
大開簇時擇近上向陽或在苫草上明潔堅実者
置透風涼房内淨箔上一一單排日數既足其蛾
自出第一日出者為苗末後出者為本蛾不可用
若有拳翅禿眉焦尾焦脚赤肚無毛黑紋黑身黑
頭者亦皆不用只留完全肥好者以厚紙為連故
蛾於上以次日以後每一日出者為一連至十八

淋

日後西南淨地掘坑(抗)貯蛾以土封之使免禽虫傷
食其生子如環成堆者皆不用生子數足更令連
上覆三五日遇天色清明日未出時汲井水浴連
一飯須浸去毒氣掛於通風涼房内連背相靠掛之時蚕子鉤(鉤)
向外恐有且靡其子勿令煙熏日炙至十月捲收頓放於無
煙淨屋内△冬至日浴連臘月内三八日浴連三
次流水為上井華水為次無令水極凍用桑柴或稻草灰淋汁浸三日取出雪水尤佳浴畢
用桑皮繩懸掛浴畢於中庭用竿高掛以受日精月華之氣至除夜用
五方草或馬齒莧同桃符木以水同煎放冷元日五更
浴過藏之箔内每數十日日高時一曬每陰雨止

即便晒曝 初生時至再眠의一日二十四時間許刀饋十餘次至再眠後漸減하 日八九次三眠의之七次四眠亦之七次又五之次至眠醒의十時言

出蠶三月穀雨出蠶令蠶母洗水淨潔 凡切葉飼養

蠶如 將箔中蠶種遷於無風溫室懸掛太高則傷 擡布之際並

風太早則傷其蠶種初變紅肥再變如春柳色三

變如遠山色用盤其中此可收之種也若頂平焦

乾蒼黃赤色此必不用之種也蠶種變色遲速

由己多致損傷自變矣。已生自辰巳間將箔內葉

取出舒卷提掇亦無度數但要第一日變三分第

二日變七分却用紙密糊封了還箔內收藏至第

三日午時又出連舒卷須要變至十分

[illegible]

下蟻蚕覓灰色已全以兩連相合鋪淨箔上緊捲兩
頭繩束卓立於無烟淨涼房内第三日曉取出展
箔蟻不出為上君有先出者名曰行馬蟻留則蚕
不齊須以雞翎掃去不用不可以鵞翎掃撥蓋蚕生不齊
則其眠起至老俱不能齊故曰蠶欲三齊子齊蟻
齊蚕齊是也候蟻齊生和蟻秤連記寫分兩多少
用切細楮軟稈草均鋪箔上為蓐又採淨紙粘鋪
蓐上使取桑葉著扵中令暖細切如絲髮篩於蓐紙上
出務令均薄將連合於紙上蟻自下連緣葉有不下者輕々
振下勿用雞毛等物拂掃以至驚傷或過時不下連及緣有緣背者
上連

此殘病蟻也并連棄了却秤空連便知蚕分兩三兩蟻可布一箔至老可分三十箔每蟻一錢即為老蠶一箔量葉放蟻須切貪多不然則勞而無功矣

飼蠶蟻初生色黑漸〻加食至第三日巳午時擘如小棊子布于箔中漸漸飼葉謂之擘黑○初一日時辰可飼四頓一晝夜飼四十八頓或三十六頓第二日飼至三十頓第三日亦飼三十頓備用心勤飼○初飼蟻時旋摘細葉用利刀切用篩子細篩下不注頻飼蓋旋摘則不乾非利刀則無滾非

細切則蠶蟻非餘則不均桒槎微流不能久存小須成枯故頻飼也

初眠一云頭眠一云正眠黑蟻變白則向食宜小加厚變青則正食宜益加厚變白則慢食宜小減變黃則短食宜愈減純黃則停食謂之正眠〇頭眠捦飼候十分眠纔可住食至十分起方可投食若八九分起便飼之直至老都不齊一晝夜可飼六頓次日可漸次加葉〇向黃之時宜極煖眠起時切要微煖起後天氣清明已午時間暫捲窓間簾幃以通風日南風則捲北窓北風則捲南窓放入風氣不傷蠶

再眠（一云停眠）正眠起後自黃而白食宜少加自白而青食宜益加自青復白食宜少減自白而黃食宜愈減此又一眠也○向眠時見黃光便住食擡解直候起齊慢飼葉宜薄摻厚則多傷一晝夜只可飼四頓次日漸加葉○眠起宜溫和起後天氣清漸上明巳午時間捲簾通風如上法

大眠直候十分起齊投食一晝夜三頓次日加葉至第七八頓午時天氣晴煖取菉豆麵白米麵或黑豆熟麵（凡麵預先磨下待之）與切下桒口一處微用溫水拌葉上勻一箔可飼麵十餘兩却減葉三四分隔一日再

如此飼一頓不惟鮮蠶熱毒又省桑葉仍得絲多少全在此數日不可怠慢日見有老者量分類減飼候十蠶(蚕)九老方可入簇〇大眠起後飼罷三頓捲簾去紙牕以透風日必不頓驚生病(雖大眠後喜涼亦避猛風)若天氣炎熱門口置缸旋添新水以生涼如遇風雨夜涼却將簾幃放下(大眠은即今四眠이니 四眠後 三十五次食이면上簇 作繭은外 老五六日食後)

飼養總論蠶必晝夜飼飼要均勻若頓數多者蠶必早老少者遲老二十五日老一箔可得絲二十五兩二十八日老得絲二十兩若月餘或四十日老止得絲十餘兩〇若值風雨天寒比及飼蠶先用

乾桑柴或去葉稈草一把點火遶箔照過煏出寒濕之氣然後飼之則蠶不生病○蠶食雨濕葉及涼露濕葉則成白殭食風日所乾葉及舊乾熱葉則生腹結食浥臭葉則生諸疾濕葉有可製之法芟葉積實苫席覆之少時內發蒸熱審其得所照葉攤之濕隨氣化葉亦不寒即可飼之至乾葉臭葉無可製之法棄之可也○採桑婦必踈爽於室中出熱氣後乃與食○育蠶而缺葉者以甘草水洒葉次以米粉糝之候乾與食可度一日夜成繭厚實謂之齊蠶

分擡總論蠶滋多必須分之沙燠厚必須擡之失分則不勝稠疊失擡則不勝蒸濕故分擡宜頻住食即時分擡○每擡之後布蠶若稠則強者得食弱者不得食必繞箔遊走且於擡時久堆亂積遠擲高拋則蠶身相継損傷生疾切宜稀布而安頓也

涼暖總論自蟻初生至兩眠蠶屋正要温暖毋須着單衣自覺身寒則蠶亦寒便添熱火自覺身熱則酌量去火大眠後天氣炎熱却要屋內清涼○晝夜之間大槩亦分四時朝暮類春秋正晝如夏深夜如冬寒暄不一用火斟酌多少不宜一例

入宜方眠時宜暗眠起後宜小明蠶並向眠時宜暖宜暗蠶大並起時宜涼宜明向食時宜加葉緊飼新起時宜薄葉慢飼 涼温亡和生時七十度五量益多飼養亨漸長引半減之三無致亨斜午后虔風搖蕉亦好

雜忌

忌煙熏忌煎煿魚肉忌燒皮毛忌燃紙吹滅忌臭穢忌酒醋五辛羶腥麝香忌室宇掃塵忌西照日忌當日迎風忌倉卒開門暗風忌燈火射窗忌敲擊門戶忌放刀竈上忌屋內哭泣叫嗔穢言淫辭忌產婦孝子不潔人入蠶室忌帶酒切葉飼蠶捡鮮布蠶○未滿月產母不宜作蠶母○蠶母不宜頻換衣服○蠶陽物火忌水故食而不飲

晚蠶又有夏蠶秋蠶名曰晚蠶夏蠶自蟻至老俱宜
涼惟忌蚊蠅又設帳以衛之秋蠶初宜涼漸漸宜
暖養法同前〇夏蠶不中繰絲惟堪綿纊而已夏
不宜多育或育之辟黑後須日早夜一捡其沙
繰絲凡繭宜擇涼處薄攤蛾自遲出免使押繰相逼
不及則有甕浥籠蒸之法繰絲之訣惟在細圓勻
緊無粗節不均也〇繰絲有熱釜冷盆之異然皆
有繰車絲軖然後可用大釜要大甑置于釜上甑
中入水滿甑中用一棍攔斷可用二人對繰水須
常熱旋旋下繭多下則繰不及鬻繭損些可廣絲單

繳者雙繳亦可但不如冷盆所繅潔淨光瑩也冷盆要大先泥其外用時添水八九分水宜溫煖長勻無令乍寒熱可繅全繳細絲中等麤可繅雙繳比熱釜者有精神而不堅韌也

養牛

檀紀4282年己丑 [illegible] 病大昌七八月生涼時也病은普通左便足이不遂 [illegible]

相母牛方毛白乳紅多產毛踈乳黑不產產時犢臥與其母面相向則數產相背則稀產一夜下糞三堆一年一產一堆則三年一產○相耕牛方眼要去角近眼欲大白脉貫瞳角欲細兩根着近體欲粗麤毛欲短密頸骨尾梢長大後脚股門謂脚兩間並

快則吉毛踈長者不耐寒尾稍亂毛轉卷則命短
○寗戚相牛經曰頭小腦大頭長身短角方眼圓
脊高臂低毛不分立齊足乃可為畊牛○頭欲瘦
小不用多肉面欲方長短則命促眼欲竊竊則有
力不竊則少力眼赤者觸人眼下有旋毛名淚滴
不吉鼻欲軒而大易牽鼻如鎊難牽無力鼻上毛
逆凶口欲方大能食齒欲白角向前吉向後凶兩
角間有亂毛妨主角圓紋細耳去角近略可容指
方好骨欲長大尾骨麤少毛者有力毛短密而黑
者耐寒踈長如鼠毛者怕寒前脚欲直而濶後脚

欲曲而開蹄欲大青黒紫為鐵蹄吉屎如螺旋用力如雷

牛之為物切于農用善養畜者必有愛重之心順其凉暖時其飢飽節其作息養其血氣若然則皮毛潤澤肌體肥腯力有餘而至老不衰其何困乏羸瘠之有○春初必去牢欄積糞自此以後旬日一除免穢氣蒸鬱為患且使無浸積蹄甲以生疾○方舊草凋朽新草未生之時宜取潔淨藁細剉之和以麩麧糠豆之屬使之微湿槽盛而飼之春秋草茂放牧飲水然後與草則腹不脹至冬月天氣

積陰風雪嚴凍即宜處之煖燠之地煑糜粥以啖
之又當預收豆楮之葉舂碎而儲積之以米泔和
剉草糠麩以飼之又或以綿餅飼之此所謂順其
涼暖時其飢飽○每過耕作之月晝以放牧夜復
能飼至五更初乘日未出天氣涼而用之則力倍
於常半日而勝一日之功日高熱喘便令休息勿
竭其力以致困乏此南方晝耕之法也若夫北方
陸地平遠牛皆夜耕以避晝熱夜半仍以芻豆助
其力至明耕畢放去此所謂節其作息養其血氣
也○飢欲得食渴欲得飲物之情也至於役使困

乏氣喘汗流耕者急于就食或放之山或逐之水牛之七竅空竦筋力疲乏顛蹶而僵仆者往往相藉利其力而傷其生烏識愛養之道哉○家有一牛可代七人之切（無牛者傭七人挽犂可代一牛力日耕可種二三十斗如）教小牛必令慣耕老牛同負犂耙使其純熟自然知耕道矣

造牛衣上用蓑草結綴則利水下用蘆花結絡則溫煖相連織成如結蓑衣法遇極寒鼻流微涕腰軟無力將蓑衣搭牛脊背用麻繩拴繫免致陳[凍]損

牛之為病不一其用藥與人相似但大為劑以飲之

無不愈者溺有血傷於熱也以血藥治之冷結則
鼻乾不喘以發散藥投之熱結則鼻汗而喘以清
利藥投之其或天行疫多薰蒸相染則牽避他所
梗除沴氣而救藥或可偷生也

牛患氣脹病冷熱相衝傷重損脾先用攻胃散白芷
一兩茴香一兩一錢桔梗一兩二錢蒼朮一兩三
錢細辛一兩一錢芍藥一兩三錢橘皮九錢半官
桂一兩一錢右為末每服一兩用生干一兩塩水
一升同煎温服灌之脾俞鐵烙最良

牛忽肚脹狂走觸人用大黃黃連各五錢雞子清一

筒酒一椀和勻灌之○牛喫雜蟲腹脹用燕子屎一合水調一云酒調灌之○尿血用當歸紅花為末酒煎一椀灌之○糞血取竈中黃土二兩酒一升煎候冷灌之○尾焦不食水草用大黃白芷黃連各五錢為末以雞子清一箇酒調灌之立效○鼻脹鼻浮高也用釅醋一盞灌耳中立差○白膜遮眼用炒塩并竹節燒存性細研一戋點膜上○身上生虫用當歸擣爛醋浸一宿塗之○爛肩用舊絮三兩燒存性麻油即真油調傳忌水○漏蹄用紫礦大脂液結成形若爛石與血竭同條為末猪脂和填漏蹄中燒鐵烙之○

咳嗽用塩一両豉汁一升相和灌之清見日用○身戰汗出口鼻冷先灌塩湯一升細切葱白同煎三五沸灌之如不差更灌血轉胞者以血轉胞溺塞者也難活○牛患熱病口黄黒色似青泥四脚不收用白朮散白朮二両半蒼朮四両二戔紫菀三両三戔牛膝二両二戔麻黄去節三両厚朴三両一戔當皈三両半藁本三両三戔右為細末毎服二両用酒二升煎放温草後灌之卽差一云用胡麻葉擣汁灌之立差云青蘘煎水灌之○牛疫所近處先用一小便使未病牛飲之日三四次則牛不傳染常時

牛喜人小便男子即放注其口則自能吞飼最為
神效豬土塗於牛角上辟惡〇未發時吐涎者是
瘟疫也取黃栢研汁白石焼灰二種以酒調和灌
口以防先吐涎不止者取香墨研汁及藍汁各三
合石灰一合酒半升相和灌之〇未發時預以羊
蹄汁二三升灌口始發亦灌〇有病氣千金木軟
取擣篦水煮千金木與葉待冷灌口〇千金木葉
剉和草飼之〇牛欄中焼安息香蒼朮以鼻汲香
止〇牛得急卒之疫以頭打胷者用巴豆七介去
殼擣爛以麻油和灌之一云用巴豆兩介如無則大黄五戔作末和生油一

(兩淡醬水半升灌之)仍用皂角末一撮吹入鼻中更用鞋底
於尾停骨下拍(打也)之○牛疫採芭蕉根爛擣絞取
汁灌口每灌一椀雖毒疫連灌三日則百無一失
此草不常有於鄉村須種以備可防牛疫○石菖
蒲淡竹葉(卽綿竹)葛粉鬱金葉豆蒼朮等分為末每
用一兩芭蕉自然汁三升入蜜一兩黃蠟二戔調
下灌之未鮮則再灌熱極加大黃臭頭無汗加麻
黃鼻口出血加蒲黃○臘月糟一大升赤茯苓末
四兩石菖蒲末大黃末各二兩地黃汁一升醋半
升小便一大升調和灌之隔日一灌五度即止仍

鍼鼻毛際一分許血出差○大黄柴胡各一两剉水煎灌之立差如無柴胡只用大黄二両水煎分两次灌之以下泄為限○黄栢剉水煎無量灌口○真茶二两為末和水五升灌之○臘月兎頭焼灰和水五升灌之○狐膓焼灰和水灌之○地龍多取納口中掬其吭使下以差為度○取大蟾中蟾亦可壓之致溺去皮頭取肉擣爛和水灌之○以油塗手探穀道去結屎以通為度○牛馬時疫獺肉及屎煮汁待冷灌之一云獺肉肝肚以水煮汁灌之不用屎○牛馬瘟毒黒豆煎水灌之○牛馬時疫用白术藜芦芎

麝細辛皂臼石菖蒲等分粗末燒熏兩鼻令烟入腹即愈○牛馬疫初發時身體中有小腫仔細審之以燒鐵條烙其腫處又冷水浸腎令體爽為度又以艾炷如小指大灸神闕穴（即臍中也）三壯○牛馬六畜疫病酒和麝香少許灌之○牛馬百病柳葉生牛乳同擣令爛丸如彈子晒乾用時擣為細末仍和生牛乳灌之神效○牛病後腸結不得放糞白米二升浸一宿研取汁生油半升相和灌之差○牛疥癩用藜芦為末水調塗之妙○蕎麥穰燒灰淋洗之

養馬

王良相馬捷法曰頭欲高峻面如瘦而少肉耳欲得小耳小則肝小識人意緊短者性最快眼欲得大眼大則心大而猛利不驚眼下無肉者多咬人鼻大則肺大而能奔腎欲得小腹欲厚則腹下廣方而平膁欲得小膁小則脾小而易養腦堂欲濶肋骨過十二條者良三山骨欲平則易肥四蹄欲注實則能負重腹下兩邊生逆毛倒膁者良望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也至瘦欲見其肉至肥欲見其骨今之買馬且看眼鼻大筋骨

廣行立好便是好馬〇相良馬法肷骨欲圓耳如削筒腦骨欲圓眼如垂鈴眼下有肉無則傷人面如剥兔鼻要寬大上唇欲方口又欲深下唇欲圓食槽欲寬項長彎曲欲似鷄鳴鬃欲茸細鬐欲高排鞍肉欲厚脊梁欲平腰欲短促硯骨欲平肋扇骨欲密後看似狗蹲臆欲平腦堂欲濶接脊骨欲短脅欲圓前脚欲直節欲近節骨欲廣脛脡骨欲細前蹄欲圓掌欲高腹欲平汗溝欲深外腎欲小腿如琵琶尾骨欲短尾欲茸細後脚欲曲曲池欲深鹿節欲曲後蹄欲尖〇辨駑馬法頭大而重耳

闊慢大口叉淺下唇急頰薄合食槽容骨狹筋細
皮急鬃麁毛麁臁大盛鐙無肉脊高直肋稀腹狹
跨骨上闊下淺三山高後臁小蹄下淺髋小膝小
脘下肉惡脊下肋闊腹大而垂後脚直高汗溝淺
小尾株高○相旋毛法兩目間壽星善旋項下帶
纓善。腦堂鞴槽善旋肚下垂鐙善旋後脚接腹旋
間臁花善旋其餘皆惡旋也○相壽夭法馬目中
五乘具及眼箱下有字形者壽九十鼻上紋如王
如公壽五十如火四十如天三十如山如水二十
如介十八如四八如宅七旋毛在眼箱上四十在

值箱𩩲中三十在值中箱下十八口中見紅白光
如穴中看花老壽黑不鮮明盤不通明不壽○相
齒法一歲駒齒二二齒駒歲三三歲駒齒六四歲
成齒二五歲成齒四六歲肉牙生七歲角區缺八
歲盡區如一九歲咬下中區二齒區臼十歲四齒臼
(郎咬下區中下皆放此)十一歲六齒臼十二歲二齒平十三
歲四齒平十四歲六齒平十五歲咬上中區二齒
臼十六歲四齒臼(郎咬上中區下皆放此)十七歲六齒臼十
八歲二齒平十九歲四齒平二十歲咬上下盡平
二十一歲咬下中區二齒黃二十二歲四齒黃二

十三歲六齒黃二十四歲咬上中區二齒黃二十
五歲四齒黃二十六歲咬上下盡黃二十七歲咬
下中區二齒白二十八歲四齒白二十九歲六齒
白三十歲咬上中區二齒白三十一齒四歲白三
十二歲咬上下盡白○齒左右蹉不相當難御齒
不周密不久疾不傷不厚不能久走

馬者火畜也其性惡濕利居高燥忌作房於午位日
夜喂飼中春放淫順其性也季春必啗恐其退也
盛夏必浸恐傷於暑季冬必溫恐傷於寒啗以精
膳及犬膽汁煮粥則肥○養馬冬須暖廐夏必涼

棚槽櫪須令潔淨毋得雜以羽髮蛛絲沙石灰土諸雜穢惡之物食即瘦生病〇喂料時須揀擇新草篩簸粟豆若熟料用新汲水浸淘放冷方可喂之切忌陳料陳草每夜二三次起喂草若馬熱不宜加熟料〇食有三芻一曰惡芻二曰中芻三曰善芻謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食常飽則無不肥剉草麤雖足豆穀亦不肥細剉去節而飼之馬肥〇飲水一日三次朝飲則小之晝飲則酌其中暮飲則極之飲時宜以新水切忌宿水夏暵冬寒亦節飲太緊喂水不謹亦能成疾〇冬月

飲訖使須騎驟飲訖牽行即無傷○或以塩水飲着勿多
多則損其腰腹以成腎冷冷則後失○每日家晚
須着其口色以知其冷熱○日着其糞溺若溺清
糞慢則無病○日中若不乘騎遇草處須拋放令
自在舒暢

放牧法五月後勿放至秋放牧八月望後一日騎出
汗勿過勞着草馬衣過夜收汗平明刷之無穗長
草一二束喫之淨水一二鉢飲一息乃止還放隨
十日如前法騎勞良馬五度常馬三度

東人經驗牧養法冬春騎勞出汗則勿解鞦韂徐徐

刷毛去鞦韂則中血汗乾無汗則去鞍着馬衣後

去草勒馬大勞則平係待息氣平飼長草一束後

與折長良久又料一二升和喋常飲淨水馬歇多

大斗折草與料三四升和喋常飲淨水馬歇多息

汗未易收則有病更騎微生汗如前法養○行路

不飲水尤忌近歇處戰馬勿例論●遠行則歇時

處良久與空草熟刷刷羅飲飲竟當飼●凡騎馬

遠行歇宜早喂宜遲未喂之先前飲水穀口方可飼

草不爾必有中結之症

飼征馬令堅實之法細剉多枚揚去葉全取莖和穀

豆秣之置槽於通地雖復雪寒勿令在廠下一日
一走令其肉熱馬即硬實而耐寒○馬瘦喂之不
肥者煮料時貫衆一二枚同煮久久喂之瘦出自
出○馬雖食草料腹不能充甘草人參白朮當歸
各二錢大黃六錢貫衆五分爲末無水酒一鍾真
油一盞雞卵一个和早朝灌口高係不啗水草後午
後啗水草未愈再服

治馬咬以殭蠶拭馬唇内外即不咬○治馬目暈用
霜後乾。樹葉爲細末一日兩度以蘆管吹眼中穀上
○治馬眼骨初發未甚時削柘木如簪子樣以針

横頂上刺旋毛中向上直插二寸餘(用布帛尺)直差差後經宿拔去○初有氣亂髮燒熏鼻有清涕至流濃涕則愈●白礬四錢青塩彈子大二塊(如無代用鄉塩)將塩為末銚子内中必用礬盖用火飛之熬定後取出却入炭火燒絶黑烟為度研如粉入小龍腦點之○初發時釜底黑塩炒等分細末一錢納眼差○熊膽如小豆大細研酒一鍾半和匀以小杯徐徐灌之後腹痛則一日不給料即差○凡馬眼骨後腹痛灸神闕穴(即臍中)五十壯即差神驗●治馬諸腹痛亦灸神闕五十壯神驗○治馬不進水

草方雞卵則一箇鳩卵則二箇去殼取水真油三
合清蜜三合熊膽一戔半大蒜一顆爛研豆淋酒取黑豆炒令極熱投酒中名日豆淋酒一升和空心灌之至夕先與
草料飽後與水一升許徐〻飲之不愈再灌〇治
馬患噪重者用葶藶子一合炒令紫色搗如泥棗
白皮一大握大召二十枚擘去核以水二升煮取
一升去渣入葶藶末調匀適寒溫灌之隔日又灌
重者不過三次〇治患噪十年者醬清如膿汁者
半合分兩服灌鼻內每灌一二日將息不得連灌
即損馬〇患噪馬鼻沫出梁腫起死不治〇治馬

急黄黒汗取旧靴頭皮水浸汁灌之如不效用大
黄當敀各一两塩半盞以水三盞煎取半盞分两
服灌之如有不效鍼破馬尾尖血即效○治馬啌
喘毛焦用大麻子揀淨一升飼之大效○治馬傷
水騎驟緊急喘息未定時遇水飲之須臾間两耳
并鼻息皆冷及流冷涕即此症也用葱一握塩一
两許同搗如泥罨於两鼻内須臾打嚏清水流出
是其效也○又方先燒人亂頭髮熏两鼻後用川
烏草烏白芷胡椒猪牙皂角各等分麝香少許為
細末用竹筒盛藥一字二半二分吹入鼻中須臾打嚏

清水流即效更加菰蒂等分用之則兼治傷水中結一切病症其效如神不效再次○治馬中結騎行遠路并歇肚中熱脂未疑便飼乾草則熱脂裹草不能消化而成此病用雄鷄一隻勿用刀割以拳搥死乘熱便開破鷄肚取心肝腸嘴爪指甲帶糞入風化石灰一合用碎剁爛入真芝麻油四兩調勻灌之立效鷄不用肉只用肚中物○又方用大黃郁李仁穿山甲微炒黃色各一兩風化石灰一升如無灰代用朴硝四兩為細末作一服芝麻油四兩釅醋一升調勻灌之立效如灌藥不透用豬牙皂角

為細末芝麻油四兩同和匀填於後糞中再灌前
藥一服既時便透[illegible]馬大小便不通治眠起欲死
須急治之若不曼治則死以脂或油塗人手探轂
道去結糞又以鹽納瀉道中溺出便差〇治馬小
便不通滑石一兩研朴硝研木通牽牛子白者名白丑黑者名黑丑各二兩為末同溫水灌之未通再灌〇治馬
泄瀉好麴末微炒四兩蒼朮末四兩溫泔湯調灌
之未愈再灌〇治馬起卧肚轉及腸結用細辛防
風勺藥各一兩以鹽一盞水五盞取煮二盞分為
二服灌後灌前用芒硝鬱金寒水石大青各一兩

水五盞煮取二盞半酒以油各半盞攪勻分二服
灌口中甚妙○馬轉胞欲危小兒屎和水灌之用上
立差搗蒜納小便孔中深五寸亦可○治馬頰骨
脹取羊蹄根四十九箇燒灰熨骨上冷則換之北
無羊蹄根楊柳枝指大者灰熨之○治馬後胯冷
鼓葱十各六兩水五盞煎取半盞和酒灌之○治
馬姐蹄槽下立處掘一尺方埋雞子許大圓石子
令常立石上一二日即差○治馬黃黃柏雄黃末
鱉仁似鱉木涼各等分為細末醋作糊調塗於瘡上
瓶貼初見黃腫起時便用鍼遍刺腫處然後塗上

前葉○治馬梁脊欲破未破時將馬腳下所屎溼
糯泥塗上乾即易之如此三五次自然消散或溝
中臭泥亦可○脊瘡用黃丹傅之避風並差○馬
瘡焦痂以糯封之即落○治馬鼻內瘌病用蕎麥
磨粉灌仍用麥稈飼之○治馬疥瘌瘡用杜蘅生
揾搽或為末傅之亦胡麻葉揾汁灌之○蕎麥穰
燒灰淋洗之○疥瘡用黃豆炒焦和生油研揾爛
傅之先以酸泔水淨洗○椺俗名藤葛根去土洗
作末水調塗之鮮蘿治之疥不過一二度即效○
草麻子一作連皮爛揾用麴五合釀酒過四五日

待熟先以柤木尖其頭束之刷其瘡處以此酒塗
之韭積年韭治之瘡妄可即效○以木奓浸小便
一宿連皮搗爛作糊塗之即效○治馬疫與治牛
疫同○治驢騾病與治馬病同

養羊

羊種臘月生者最良正月亦可十一月二月生者則
次之若母羊有十隻則羝羊宜二隻小則亦孕多
亂羣○羊者火畜也其性惡溼利居高燥作棚棧
宜高高除屎穢○羊初成時與佃劫乾草勿着槽
水拌經五七日後漸加磨破黑豆調槽水拌之每

宜少飼不可多與多則不長可惜草料兼又不肥
慎勿與水喫水則退膘溺多可一日六七次上草
不可大飽、則有傷○羊性好鹽常以鹽喂之冬
月者夏宜早放早收若收晚遇午未時熱而汗出
有塵土入毛內即生瘡疥秋冬宜晚放若放早喫
露水草口內生瘡鼻并成膿○巳時放午未時還
入

中水先以水洗眼及鼻中膿汚令淨次用鹽一大撮
就將沸湯研化候冷澄取清一升注少許於兩鼻
內五日立愈○羊有疥者便宜間別之免致相染

不甭則合摩致死治疥以藜芦根不拘多少搥碎
米泔浸瓶盛塞口置熱囱邊數日候未時先以尾
尾刮瘡處令赤用湯洗之去瘡甲拭乾以藥汁塗
之再次即愈○疥多漸漸塗之○一方用百霜草
鍋底黑 及塩相油等分調匀塗之着多小豆隨用之

養猪

猪가中風하면은四足不仁不起하면 水䑛에 울엉 을 饋하則愈하나 並及饋之亦好하나 米溫灸豆之에血氣順運하야愈하나니라

母猪取短喙善柔毛者良喙長則牙多一廂有三牙
以上者難肥不須畜小則餵糟不長牝者子母不
同圈子母同圈喜相聚以㞐牝者同圈則喜唐圈
不厭小處所厭穢亦須小廠與之避西廚春夏草

生隨時放牧糟糠之屬當日中則與八九十月放

而小飼

猪病割去尾尖出血即愈○瘴疫者以蕹菜或葉與

之此物猪所好食性凉能愈其熱毒又能宣轉其

腸胃使之疏通若不食則難救

養雞鵞鴨

雞種取桑落時（霜降時）生者為良（春夏生者不佳）形小毛蔵（茂）腳

細短善守廩育雛

設一大園四圍築墻高丈許棘遮其頭中築一行墻

分為兩園〻內各作一座方房長五尺下懸籃（筐）（墻内）

東西南北各宜四大鵝棲令鵝宿菢二月間先於左園內耕地

令熟做秫粥渾之覆以草二日盡化存虫便以蟲

鵝二十隻大雄鵝五隻等於其中如左園虫盡即

驅之右依上再用粥渾之如此則鵝自肥多宜穀穅於園

內渾水后退則生自生作息鵝子園旁可種蜀黍數許以爲蔽隂

至秋收子又可飼鵝易為肥長。以油和麵捏成

指尖大塊日與數十枚餵之或以糠飯同土硫黃

研細每次用半錢許同飯拌勻餵之數日即肥。

餵小麥飯則易大

母

鵝下卵時逐日食內夾以麻子餵之永不肯菢只

下卵実○下雞十餘日三十日各令出窠出窠則烏
鴟取去○雞初生時飼以燥飯若飼濕飯則臍膿
而死若燒柴則小者死大者盲

雞初到家便以淨温水洗其脚足自然不遠走

凡雞雜病以真麻油灌之**立愈**○雞中蜈蚣毒則研
茱萸飼之○若遇瘟疫一雞染之**餘**雞盡死即須以
藍或鴉叉口懸掛或移於閣上則免

食雞黒身頭者白病六指者殺人

鴨種亦取霜落時出者爲良形小毛茂脚細短者善
守窠育卵○鶩鴨母其頭欲小口上迄有小珠滿

五者生卵多滿三者為次○鵞鴨冝以一歲再伏者為種大率鵞三雌一雄鴨五雌一雄鵝鴨貪伏不起者可為種其㲉起者不任為種

鵝鴨抱時皆一月雛出量雛欲出時四五日之内不可聞鼓聲砧聲猪犬吠叫不可用淋灰器作抱及窠勿令產婦覰者須五六日○鵝鴨以土硫黄飼之易肥○棧鵝易肥法以稻子或小麥或大麥煮熟先用磚蓋成小屋放鵝在内勿令轉側門以木棒簽定只令出頭喫食日喂三四次夜多與食勿令住口如此五日必肥○雌鴨無雄冝多飼豆麥肥壯則

生卵○鵝鴨每年五月五日不得放栖只乾餵不
與水則日々生卵不然則或生或不然○將木作
窠置鵝廩誘之生卵尋即收取別置暖處以柔草
覆之

養魚

五牸之法一曰養魚二曰養羊三曰養猪四曰養鷄
五曰養鵝鴨經曰治生之術有五水畜第一魚池
是也○以六畝為池々中作九洲（可撅丈許深以磚石疊埰圪邊）（作十洲勿出水面）求懷子鯉魚三尺者二十介牡鯉三尺
者四介以二月上庚日納池中令水無聲魚必生

至四月納一神守六月納二神守八月納三神守
守者鱉也蓋魚滿三百六十則蛟竜為之長而將
魚飛去有鱉則魚不飛在池中周遶無窮自謂江
湖也至來二月得鯉長一尺者萬枚二尺者四千
枚三尺者二千枚至明年得長一尺者十萬枚二
尺者五萬枚三尺者四萬枚留長二尺者二千枚
作種所餘皆賣至明年不可勝記所以養鯉者鯉
不相食易長又貴也○凡有魚之所須擇泥土肥
沃蘋藻繁盛處上坐必有居人等舍守之仍多方
設法以防獺害他所居近湖之所依此法畜之可

致速富此西丝之效也今人但上仁撈取魚種塘內畜之飼以青草歲可及尺亦可供用○一法作羊圈於塘岸上每早掃其糞于塘中以飼魚此是則可不必人打草但魚暑有微滯耳○池中添去處插以簾子以防失魚而簾密則水不流疏則小魚漏去用大板鑿小孔以代簾子最好乱○若魚遭毒翻白急踪去毒水別引新水入池多取芭蕉搗碎置新水來處使吸之則解或以溺澆池亦解

養金魚法

土地最佳可置於草堂後窗之下土氣自與水相合其萍藻荇帶之類自能茂盛而魚得其

水土自然之性於漾於萍藻之間浮沉出没甚可觀翫池中當置一二箇上水石山可種石菖蒲於石根錢蒲於石上又以松竹梅蘭之類多種於上儼然是一蓬島餵飼當用無油鹽蒸餅擘總棣而喂之久久聞其聲熟如有客至扣之其魚自出又快一時之觀賞

養蜂

三月間養蜂移向他所成團飛過急用細沙土洒擊蜂團當留掛簷籬樹木之間用男子裙襠貯之作木桶納蜂上開一竅只容一蜂出入若竅大而

蜂王逃出則群蜂皆失桶大以米糊塗之以為初粮窩蜂滋亂一年增至十二窩（窩古謂桶也　窠穴居也）窩前常置一水碗蜂不損傷○看其年雨廿花稀則其窩必小恐蜂缺食宜以草雞一二隻退毛去腸肚懸掛窩內可救蜂飢

割蜜天氣微寒百花已盡宜開蜂窩後門用艾燒烟微熏之蜂皆飛向前去用薄荷葉嚼細塗在面手上蜂自不螫或用紗帛蒙頭及身或用皮五瓜套手甚妙約量存留冬春間蜂食之資餘者揀大窩脾以利刀割下却封其窩將蜜脾用新生布濾淨

不見火者為白沙蜜見火者為紫蜜入磁瓷盛之却將濾下蜜渣入鍋內慢火熬煎候融化抝扭出渣再熬預先安排錫鏇或瓦盆各盛冷水次傾蠟汁在內凝定自成黃蠟○六月間蜜為良荔枝花後則蜜惡而不耐久○凡蜜有數十等者為百花蜜色渾而味酸又作腥氣者為稻花蜜色如凝脂味亦易酸皆不堪用須擇真純夏蜜為佳

養鶴

養鶴但要聲喉清者為上頸長而瘦脚高者可觀○鶴病宜飼蛇鼠及大麥煮爛之○鶴食全鰻則危

养野禽

取卵使鶏抱臨啄殻時頻〻候視趁其殻毛未燥之上以唾塗乾則永不揚去如雉晃鷓鴣鷹鳶等禽皆可

故事新書卷之十三

日用門上

造雨衣歌

茯苓根毒與天仙貝母蒼朮等分全半夏浮萍加一倍九升水煎不須添騰騰慢火熬乾淨雨下隨君到處穿莫道單衫元是布勝如披著幾重氈

葺屋防火法

法曹長生屋論曰常見往年腹裡諸郡瓦屋則用磚裹栿篷草屋則用泥圬上下既防延燒且易救護又有別置府藏外護磚泥謂之土庫火不能入以

此推之凡農家居屋倉屋牛屋皆宜以法製泥土爲用兩椽上布板〻上傅泥〻上用法製油灰泥塗飾待日曝乾堅如瓷石可以代瓦凡屋中内外材木露者通用法製灰泥塗墁之可免焚燃之患名法製長生屋又豈特農家所宜哉高堂大廈盡依此法可以爲永久萬全之計也○法製灰泥法用磚屑爲末白善泥桐油枯（如無桐油枯以油代之）莩炭石灰等分爲末糯米膠調和地面爲磚摸脫出趁濕于良平地面上用墁成一瓦半年乾硬如石磚泥上然後墁屋宇則加紙筋和匀用之不致折裂塗飾

材木上用帯筋石灰如材木光處則用小竹釘箸

麻鬚蒽泥不致脱落

治油汚衣法

以木麥末鋪上下紙隔定以熨斗熨之即無跡○用

滑石末糁上熱熨頻搜即去東壁上、土可以除油

汚衣勝石灰滑石○以蘿蔔煎水洗之則維經久

者皆效

治血汚衣法

用冷水洗可去如以熱湯洗即不落

治墨汚衣法

嚼生杏仁旋吐旋洗嚼栗殼亦可○口含水以筋頭滴水洗即去

去衣垢法

甘欵冬及葉可洗衣垢又梅葉搗碎湯洗衣垢易脫又芋煮汁洗。垢白如玉衣又赤小豆粉解油衣粘綴甚妙又皂角湯去垢最妙白服白菖蒲不犯鐵用銅刀薄切晒乾搗作末於水盞内攪了後將衣服只可搽少時垢膩自脫落白淨○衣服湿蒸变色者用冬瓜或銀杏蒜洗之

收藏果實法以下至救荒皆係啟辰

収蔵生果擇地為深坑蔵之以木板盖之可留不乾○諸般果子以乾沙或以芝麻拌和新瓮収之密封其口○鑿生大竹作穴納果其中而塞之色味経歳不変○臘雪水淹蔵一切鮮果良○酒糟蔵物不敗可淹花果

収蔵青果凡遇時果出同銅青研細末與果同臘水収貯顔色不変如鮮凡青梅桃李林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜瓜梨子柑橘等果皆可収蔵

収蔵松子別柏子以防風數兩同果則不油防風亦不壊○以疎布袋盛掛當風處不膩○以燈心剪碎

収之不枯○松仁之類蒸壞不可食者攤置紙上焙之如新

収蔵栗子夏小正曰栗零而後取之不言剥之霜後収栗子投盆水中去其浮者漉出沉者拭乾晒少時以無水氣為度先將沙炒乾待冷用新沙甕収貯沙一層栗一層若九分滿不可太滿用箬葉一重覆蓋以竹篾撑淨掃淨地將甕倒覆署以黄土封之逐旋取用不令近酒氣至來春不壞○取栗子一擔塩二升和水浸一二宿漉出晒乾以芝麻二石拌勻於荊囤内収之永遠不壞食之味甘○陳栗

水浸一宿許焙乾其皮皆貼殼食之如新
收藏紅棗將大缸刷淨拭乾以熟米醋澆缸內蕩令
淨空乾又以麻香油勻擦缸底鋪稟稈草一重棗
一重中心四圍亦令草間蓋不可重壓久留不生
蛀蟲
收藏梨子初霜後即收梨性最怕冬宜頓暖處最忌
酒慎勿與宴餘同收久有酒處亦不宜藏○揀不
損大梨取不空心大蘿蔔插梨枝以紙裹置暖處
至春不壞○梨子別取麄者一顆以數顆插其上
頓暖處不壞

收藏紅柿每介以櫸葉厚裹盛於杻笼柳筒等器結架樹間頓置其上仍以苫厚盖不使雨雪透入則久留不損○紅柿未熟者以冷塩湯浸之過歲顏色不変

收藏桃子以麥麵煮粥入塩候冷傾入新瓮中取桃納粥内密封瓮口冬月食之如新桃不可太熟但揀其色紅者佳

收藏林檎每一百箇内取二十箇搥碎入水同煎候冷入瓮中密封瓮口久留愈佳○以臘水盛瓶缸用銅青末同入收則顏色不変

收藏石榴揀大者連枝摘下用新瓦瓮安排在內用紙十餘重密封可留不壞○石榴以新罐盛頓陰僻處不乾

收藏葡萄以蠟罨頓罐中再瀉蠟封之至冬不壞○酒浸葡萄盛以新瓮密封懸掛當大處則不壞○以臘水盛瓶缸用銅青末同入收則顏色不變

收藏柑橘兩帶梗者插於蘿蔔果紙包暖處至春不壞○柑以燥松毛逐層鋪頓無酒處不損○金橘頓銀錫瓮內或雜以油麻藏之經久不壞○金橘看於菉豆中藏之經時不變橘性熱而豆性涼故

能久此日摘擔之層藏荸豆中極妙不宜頻近來遏

造煎果法

凡煎果者酸者用熱湯和朴硝冷了放浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷澆在果子上淹一宿其酸味自去濾出淘過控乾再先煉熟蜜後入煎五六沸放出冷再入旧蜜内少煎琥珀色去蜜盛瓷中煎時須用銀石銚爲佳以半蜜半水煮十數沸乘熱控乾別換紙蜜入砂石銚內用文武火再煎取其色明透爲度入新缸盛貯時復看視才覺蜜酸急以新蜜煉熟易之

煎白梅先用湯盪白梅肉候冷浸之却控乾煉蜜浸

之如前法

煎青梅青杏刮去皮用銅青極細末銅器内勻滚令緑色然後用生蜜浸但覺有酸氣便換蜜至三五遍自然不酸可以久留銅青不拘多少但滚勻便可

煎杏〻一百個鹽半斤淹三日出晒半乾冷水洗過晒乾去核以熟蜜三斤浸之晒蜜乾為度

煎桃〻一百個去皮核切作片子先以蜜熬去酸水然後另用蜜煎撈出晒冷收之

煎櫻桃四月摘去核以蜜半斤銀石器内慢火熬煎

出水控乾再入蜜二斤慢火煎如琥珀色為度放
以磁罐收貯

煎木瓜先用蜜三斤或四五斤於砂石銀器內慢火
熬濾過次將木瓜去皮穰核取淨肉一斤切作方
寸大薄片入蜜同煎如滚起泛沫旋旋掠去煎至
二三時嘗味如酸入蜜須要甜酸得中用匙挑出
放冷看肉候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷者為
度若火緊則焦味又不佳但慢火為佳

煎藕初秋取藕新嫩者沸湯淖過半熟去皮切作條
或作片每斤用白梅四兩以沸湯一大椀浸一時

濾出控乾用蜜六两煎去水另取好蜜十两慢火
煎如琥珀色放冷入罐貯之○熟藕用絶好真
粉入蜜少許灌藕内從大頭灌入以油紙包札燜
煎切片曬之
煎薑社前取嫩芽二斤洗淨控乾不用鹽淹以沸湯
焯過濾乾用白礬一两半搥碎湯泡一宿澄清浸
十二三宿濾出来控用蜜二斤煎一滾放冷却新
磁罐内入蜜干約十日半月别换蜜一斤半若留
經年換蜜兩次
煎冬瓜十月取經霜老冬瓜去青皮近青以邊肉切作

茄子滞湯淖過放冷以石灰湯浸四宿去灰水同蜜半盞於砂銚內煎熟下冬花茄子煎四五沸先蜜水別入蜜一大盞同熬候冬瓜色微黃為度磁罐內收貯候極冷方可蓋覆

煎筍五月取筍十斤和殼煮七分熟去殼隨意切之用蜜半斤浸一時許漉乾卻用蜜三斤煎漉控淨入筍拌勻磁罐內收貯久留不壞

煎桔梗二月揀均大者以米泔水浸去皮及爛者以井水煮取出以蜜四兩慢火煎蜜盡為度再用蜜半斤浸日中晒乾蜜為度以磁罐盛貯再煉蜜添

之

造紅花子淘去浮者以肉搗碎入湯濾汁更搗更煎

汁鍋內沸入醋點之似肥肉入素食極珍矣

酥杏仁杏仁不拘多少香油煠𦦨變色為度候冷食

極脆美

煎造茶湯法

煎茶須用有焰炭火滚起便以冷水點住伺再滚起

再點如此三次色味皆佳〇湯不欲老〻則過苦

聲如磵水松風不宜遠淪惟移瓶去火少待其沸

止而淪之方為合節〇茶宜焙不宜晒

杞菊茶用野菊花一兩枸杞四兩茶芽五兩芝麻半斤同研為細末篩過如喫時用一匙入鹽少許酥油不拘多少以一滾沸湯調服

枸杞茶至深秋摘紅枸杞子同乾麵拌和成劑捍作餅樣曬乾研為細末每茶一兩枸杞末二兩和勻入酥油三兩香油亦可旋添湯攪成稠膏子用鹽少許入鍋煎熟飲之甚有益明目

温棗湯大棗去核用水熬汁去干汁和蜜同將三味調勻入磁罐內攪令稀稠得中一大匙沸湯點服

氷芝湯乾蓮實一斤帶皮炒極燥搗為細末粉草一

兩微炒右爲細末每二錢入鹽少許沸湯調服蓮
實揾至黑皮如鐵不可揾則去之世人用蓮實去
黑皮及澁皮并心大爲不便黑皮堅氣而澁皮住
精世人多不知然此湯夜坐過飢氣乏不欲取食
則飲一盞大能補虛助氣

茴香湯入炒茴香細末一兩檀香干末少許只着滋
味如何隨意加減沸湯點服

杏酪湯杏仁三兩半浸百沸湯蓋定候冷如是五度
掐去皮尖入砂盆内細研次用好蜜一斤煉至二
三沸看涌掇退候半冷旋傾入杏泥又研和匀

鳳髓湯 松子仁栢子 胡桃肉湯浸去皮各一両研爛次入好蜜半両和匀每用沸湯點服

醍醐湯 烏梅一斤搥碎用水両大椀熬作一椀澄清不犯鐵器次将縮砂碾半斤蜜五斤同梅水於砂石器内熬之候赤色爲度冷定入白檀末二銭麝香一字 寶鑑曰烏梅肉另末一斤草菓一両縮砂白檀香各五銭并作細末入煉蜜五斤微沸攪自然光咸冷水調服

栢湯 側栢 採取嫩葉線條垂掛大甕中紙糊其口經月視之如未乾更閉之至乾取出爲末如不用甕置密室中亦可而但不及甕中者青翠此湯可以代

茶夜話飲之尤醒脾味大苦則少加山芋尤妙

木瓜漿 木瓜一箇切下蓋去穰盛蜜却蓋了用簽簽定入甑蒸軟去蜜不用削去其皮別入熟蜜半盞薑汁少許擣研如泥以熟水三大碗攪勻濾去滓盛瓶內井底浸之

五味湯 五味子滚湯浸一宿取汁同煎下濃豆汁對當的顏色恰好同煉熟蜜對入酸甜得中慢火同熬一時許涼熱任用

造粉麪餅法

藕粉 取麤者淨洗截斷碓中擣爛布絞取汁以密布

再濾澄去上清水如汁稠難澄添水攪即澄爲末服之輕身延年○蓮子粉芡仁粉取新熟者蒸熟烈日晒皮即開舂作粉如上法入肉作羹○菱角粉去皮作粉如上法○薑粉以生干搗爛濾汁如上法和羹○葛根粉去皮作粉如上法○杆城葛粉最好和菉末作麪能解渴出沙土中者尤佳

千金麪（麪則麞長之類）用白麪六斤蜜二斤香油二斤白伏苓四兩生干去皮四兩乾干炮二兩甘草二兩爲細末拌勻搗爲塊子蒸熟陰乾爲末每一匙冷水調下可經百日不飢絹代巾盛之可留十年

山薯麪 取山薯去皮薄切晒燥中搗為粉篩如常乾麪食之加酥蜜為醇麪尤佳

紅絲麪 鮮蝦二斤淨洗擂爛用川椒三十粒塩一兩水五升一處煮熟揀去椒濾汁澄清入白麪三斤二兩豆粉一斤溲和成劑布蓋一時許再溲捍開用粉米為糁擀細任意切煮熟其麪自然紅色用汁任意只可把猪肉忌動風氣

玲瓏撥魚 白麪一斤調和稠糊以肥牛肉或羊肉半斤碎切如豆入糊攪勻用匙撥入滾湯麪見湯開肉見湯縮候熟麪浮肉沉如玲瓏狀下塩醬椒醋

調和餦之極有味

山藥撥魚白麪一斤豆粉四兩水攪入雷爛熟山藥同麪一處攪勻用匙撥入滾湯候熟餦之

山芋餺飥（世說註曰此人餦麪名
餺飥謂曰餅為之飥）煮熟山芋去皮搗爛細布扭去滓和麪豆粉為劑捍切麤細任意初熟二十沸如鐵至百沸軟滑冰餦之

柿糕糯米一斗乾柿五十箇同搗為粉加乾棗泥拌搗篩過去甑蒸熟入松仁胡桃仁再拌成團蜜澆餦之

栗糕栗子陰乾去殼搗為粉三分之二加糯米粉拌

润蒸熟食之

防儉餅以栗子仁棗胡桃柿并四果去核皮於碓内同搗爛揉匀捻作厚餅晒乾收之以防荒儉之用

石茸餅瞿麥蕎麥篩百遍調蜜水拌石茸蒸於鍮甑其味甚佳雖糉糕糯柿餅遠不逮焉

造飴糖法

飴糖法 本草曰諸米皆可作惟以糯米作者入藥 以糯米煮粥候冷入麥芽末候熟取清再熬如琥珀色者謂之膠飴可入藥其產白堅強者謂之餳糖不可入藥只可啖之而已○一云以大米炊飯仍盆攪匀乘熱入麥芽末

及温水（米一斗約升三合許水三瓶許）入麥芽一還覆瓶蓋留糠火於瓶底使不至冷過半日後厭化為水只有米皮仍以布絞下米水於瓶內再熬成糖熬時置瓶瓶內以防沸溢

造煎藥法

白薑五兩桂心一兩丁香胡椒各一兩半已上另為細末大棗蒸去核取肉為膏二銖（一作三銖）阿膠煉蜜各三銖右先熔膠次入棗蜜消化乃入四味藥末攪勻盛微温下篩將光待凝而用

造粥飲法

栗子粥小栗去殻切如米粒每粳米一升栗肉二合
同煮
百合粥生百合（辛夷根花白者佳）一升切蜜一兩同煮熟
防風粥俗稱屏風藁粥秉露曉摘防風初芽今不見
日精舂稻米煮作粥半熟投之候其沸移盛於冷
瓷椀半溫而晨之甘香滿口三日不衰
山芋粥（薯蕷山山）山生者佳去皮於石上或新瓦上細磨
如泥二合蜜二匙牛乳一鍾於慢火上極熟（不極熟則
喉辣）乃投白粥一椀中攪勻晨（一氣牛乳）
枸杞子粥生研取汁粥一椀入汁一盞加熟蜜少許同一（上）

煮辰

茯苓去皮刋如彈子大水浸去赤汁蒸熟晒乾作末
水飛熬粥能補心腎

牛乳粥煮粥半熟去米湯下牛乳代米湯煮之候熟
提蛋攪中每椀下真酥半兩蛋粥上滴如油遍撲
粥上食旋攪甘美無比○今内局煮法牛乳一杯
和水二合慢火三四沸去其浮漚用但泥以水少
許調心末二合（有粥滑燥加減心末）乗乳之沸以匙掉和匀
末一沸後用鹽湯調味適其醎淡以磁瓶火乾而
注盛之○作心末法取米精者浸水作末用焙籠

火乳更舂作末以帛篩〻下三四次用之久野則致傷毎五六日改作存扮或以米沉水用磨石磨之水飛晒乳存粉○作塩湯法塩一升水二升同煎至七八后用細篩〻之盛於浄瓷待其滓沉下去滓用之○服乳毋停冷煖之熱食即壅○化乳

酪與酸物相反

鷄粥

鷄粥陳肥雌鷄爛烹解散篩下去脂下粳米心適鹹淡候熟下鷄卵数个調和煮一沸出

造蔬菜法

造乳菜法乳笋五月取笋肉一百根用塩五升水一

小桶調塩漬笋半餉取出紐乾以原滷水澄清煮笋令熟撈出壓之晒乾臨用時以水浸軟就以浸笋水同煮之其味尤佳○晒乾笋五月取鮮笋去皮切開沸湯焯過晒乾收之臨用時以米泔水浸過如新用塩湯焯過者即是鹹笋○乾蕨菜三月採軟蕨菜蒸熟以乾灰拌之晒乾洗去灰又晒乾收之臨食以湯浸令軟葱料油醬炒熟味佳○晒薹菜俗名芊莁夏至後摘薹菜花不拘多少沸湯焯過乾控火用塩拌勻良久晒乾以紙袋收貯臨用湯浸油塩干醋拌食○晒蒜薹五月揀肥嫩者用塩

湯淖過晒乾臨用時湯浸令軟調和食之與肥肉
同造尤佳〇蒸乾菜三四月間將大窠好菜洗淨
畧乾入沸湯内煠五六分熟晒乾用塩醬花椒沙
糖橘皮同煮極熟又晒乾再蒸片時以磁器收貯
用時着香油揉微入醋飯上蒸過食之

煮新笋以沸湯煮則熟而脆味尤美若蔫者少入薄
荷同煮則不蔫與肉同煮不用薄荷亦可

造熟笋鲊五月切作片子沸湯畧淖過控乾入葱蒜
茴香花椒紅麯研爛并塩拌匀同淹一時食之〇
造蒲笋鲊五月取生者一斤寸截沸湯淖過布裹

壓乾薑蒜熟油摘紅紅麯粳米飯花椒茴香葱拌
匀入磁瓮内一宿可食○藕梢鮓四月採取生者
寸截沸湯渟過塩醃去水葱油少許薑橘紅茴香
粳米飯紅麯研細拌匀荷葉包隔宿食之
薝蔔(即梔子花)鮓四月採嫩花作鮓極香美
蒜茄深秋摘小茄兒去蒂揩淨用醋一椀(水)一椀合
和煎微沸將茄渟過控乾搗蒜并塩拌匀納磁罐
中○蒜黃瓜如前法○蒜冬瓜揀(大)者留至冬至
前後去皮穰切如一指濶條以白礬石灰煎湯渟
過漉出控乾每斤用塩二兩蒜瓣三兩同搗碎拌

匀裝入磁罐添熬過好醋浸之

芥末茄小嫩。切作條不用洗晒乾多着油鍋內加茄上鹽炒熟入磁盆中攤開候冷用乾芥末拌和收磁罐中

豆芽菜揀菉豆水浸二宿候漲以新水淘控乾用蘆席洒濕鋪地摻豆於上用盆覆一日洒水二次以湿薦覆之候芽長一寸許淘去豆皮沸湯焯薑醋油鹽和食之

醋薑八月取嫩干炒鹽淹一宿用元滷入釅醋同煎數沸候冷入瓶箬葉扎口泥封

糟薑社前取嫩薑去蘆擦淨用酒和糟塩拌勻入磁
罎中用沙糖一塊箬葉扎口泥封七日可食○糟
茄七八月間揀嫩茄去蒂用沸湯候冷和糟塩拌
茄入罎箬葉扎口泥封○糟瓜菜用石灰白礬煎
湯冷浸一伏時用酒泡糟塩入銅錢百餘文拌勻
淹十日取出控乾別換糟塩酒再拌入罎收貯箬
葉扎口泥封候熟取食

淹韭

韭菜霜前揀肥韭無黃梢者淨洗控乾於磁罐內
鋪韭一層糝塩一層淹二三日翻數次裝入磁罐
用元滷加香油少許拌勻收貯○淹韭花取花半

結子時摘去蒂梗每斤用塩三两同擣爛收磁瓮中或就韭花中淹小黄瓜小茄紀別用塩淹去水待一二日入韭花拌匀收貯瓶底用銅錢尤妙

黄花菜（萱草名廣菜）六七月間花方盛去花鬚淨水微煎一沸和醋食之入口覺有仙味柔滑踈淡味勝松茸菜中第一也中朝人王通判君榮作菜食之

沉汁蕕茄九月以茄莀一分醬一斗麩三升和沉埋盛熱馬糞經三七用

山芥沉菜擇其淨好者精洗盛於竹瓮以熱水（以手不入爛傷為度）注之而合其蓋置於温堗以衣被覆之一食

須臾取出則其色漸黄和醋醬食之與蘿蔔薄切芽葱白同沉則辛味大減食之尤佳
香蒲（即蒲黄笛）菹鮓春初生嫩葉啖之甘脆大美可為鮓或為菹養生書曰蒲筍作菹甚佳
熊蔬四月念晦間番上新時摘葉去其傷破者擇精累疊之火加水漬磨於木瓢中使其汁盡出後入瓮注水以石壓之常令水加葉上至冬取出色黄甚軟裹飯喫之其味極佳
飪魚肉法
凡燒肉忌桑柴火○燒肉用簽子抑於炭火上蘸油

塩醤細料物酒醋調薄糊不住手勤𦦨燒至熟剥
去麪皮煮肉用芝麻花為末置肉上則油不流〇
煮諸般肉用紙封鍋口武以楮實同煮則易爛其
味香美〇煮肥肉先用芝麻花茄花同物料調稀
糊塗上火炙乾下鍋煮熟〇夏月熟肉單用醋煮
可留旬日〇夏月用磁罡盛熟肉於鍋中少貯水
燒滚候冷再燒常令熱氣不絶可留一二日不壞
〇煮陳肉待滚時將燒紅炭數塊淬之則不𩟄敗
肉用胡桃三箇每箇鑽十数竅同煮其臭氣皆入
胡桃中

治鹿肉法經云麞肉雖多惟鹿可食蓋食靈草異其衆也○醃鹿尾刀尖去尾根上毛剔去骨用塩一戔鍮銭五分填尾内杖夾風吹乾○醃鹿脯淨肉十斤去筋膜随縷打作大條用塩五兩川椒三錢葱蒜四兩将酒二升和肉拌淹每日翻兩遍冬三日夏一伏時取出以線逐條穿油搽晒乾○炙鹿肉煮半熟燒〻法見上○煮鹿血尾冷水下慢火煮水小大慢不損味○煮鹿肉冷水下煮七八分熟煮過則乾燥無味○鹿羹用肉不拘多少洗淨搃乾先以塩酒多醋少浥過用花椒茴香紅豆桂

安俱爲細末量肉○少下之多上却將酒醋醬拌勻加
葱白數莖入磁瓷罐封其口用重湯慢火煮只候
軟爛方可食
煮牛肉滾湯下不盡盖慢火煮熟○雪下覓灰取牛肉
作片以刀背槌之使軟拌和油塩壓置待其盡
入用慢火燒之候浸水旋出更燒如是者三又塗
油醋而更燒之極軟味佳○牛肉去其筋膜與雉
肉爛槌和以油醬印於小刻板曬乾而食其味極
佳
洗猪肚用乾麪洗猪腸用沙糖則不腥○糟蒸猪肚

將一箇洗淨將黃芪地黃洗淨搥碎裝入肚內令
竹簽簽住用醇糟包肚放在罐內重湯以文武火
蒸熟為度○猪肉三斤作一段每斤用淨鹽一兩
擦勻入缸醃數日逐日翻二三遍却入酒醋再醃
三五日翻三五次取出控乾先備百沸湯一鍋逐
旋將肉入湯蘸急提起趁熱以香油勻刷掛灶煙
頭處薰之日後再用臘糟加酒拌勻塗肉表裏再
醃十日取出掛廚中烟頭上若人家烟少用糠煙
上熏十日使其烟晝夜不絕年內亦當依此法○
猪皮水晶膾猪皮刮去脂淨洗每斤用水一斤葱

椒陳皮少許慢火煮皮軟取出細切加纏却入原
水内再煮稀稠得中用綿子濾候凝即成膾切釅
醋澆食

煮羊肺肚胎髓切洗入沙罐煮用生薑三斤醋塩各
少許葱三握湿紙覆罐口勿泄味慢火煨候半熟
再切細添些酒再煮軟供の蒸羊ミ一隻撏淨去
頭蹄腸肚等用地椒細料物酒醋調勻澆肉上浸
一時許入空鍋内柴棒架起盆合泥封發火不得
太緊候熟椀内另供原汁〇膾羊肝薄切攤紙上
迎晝纏切羊百葉亦纏細入干蒜醋澆供炒葱油

沐過水腥

煮熊掌用石灰沸湯撏淨布纏煮熟或糟尤佳

煮兔肥者。宜煮七八熟拆開縷切用香油四兩煉之上熟下肉入鹽少許葱蒜一握炒元時卻將原汁澄清下鍋滾二三沸入醬些少再滾一二沸調麪絲更加活血兩杓滾一沸看滋味添鹽醋少許

糊犬黃者大補黑者次之用犬一隻退淨剔去骨鹽酒醋浴過每肉一斤用醇酒一盞醋一盞白鹽半兩油醬少許。料量下拌勻用冬瓜一箇切去蓋細上取出穰將肉盛於內仍用蓋合了又用竹篾〻定

紙封固不令漏氣又用稻草細索將冬瓜纏定又
用鹽泥固濟却用稻糠火燒半着却將冬瓜埋在
火中煨過一宿至次日剖開取之其冬瓜亦可取
此法最佳如無冬瓜只用瓦罐煮之亦可○大一
烹去皮與骨先以骨交安於鼎中只洗其腸而他
臟及肉并皆切洗去水（洗刷生臭）剝裂作片與油醬及
胡椒川椒等諸料物調均置於骨上以陶瓷盛(?)好(?)
於鼎口用麵調塗其縫勿令泄氣盛(?)水於陶瓷內(?)
仍以藁草熳火煮之待其陶瓷水熱易以他水三
易則肉已爛熟用塩石二三蘸(?)立三炙(?)其味極佳也

善犬臭

炒鷄々每隻洗淨燥香油三兩炒兩入葱蒜鹽半兩
炒七分熟用醬一匙同烟胡椒川椒茴香硏上入水
大一椀下鍋煮熟爲度加好酒些少尤好○七香
鷄用陳肥雌鷄去毛淨洗從下作穴出其腸肚精
樓煮浸去若味一鉢于四五瓦葱一握川椒一握
清醬一鍾醋油各半鍾子右七味和雜納於鷄腹
内滿○有餘上如同盛瓦缶瓶中用油紙封其口又以
砂楪蓋之措水重湯候熟良久鷄味中第一上品
也

煮鵝用櫻桃葉數片同煮則易軟○醃鴨卵雌鴨雖無雄多喂豆麥肥壯則生卵自冬至後清明前皆可醃每卵一百箇用鹽十兩灰三升拌勻以卵蘸米飲於鹽灰內滚成團收乾甕內可留至夏

洗魚滴生油數點則無涎煮魚冷水或滚湯下木香則不腥○烹魚時入酒少許則骨爛如粉○蒸鰣魚歸葬去腸不去鱗糝紅茶末去腥淨洗切作大段盪鑼鐵先鋪蘿葉或菱菜或筍片酒醋供一椀和鹽醬花椒少許放滚湯內頓熟供或煮食少用油々自出

粉骨魚 鯉魚洗淨刀切碎塩醃淨洗魚腹內納細料
料椒薑葱蒜鍋內着水入酒半盞放下魚糝楮涼
末三錢蓋定勿走氣慢火養半日或一夜放冷盛
盤中其骨如粉凡取生鯉鱉鱔而割其尾出血則
無臭

擫子湯 大魚去皮骨取肉細剁肥牛脂或豬雞肉与
細剁合椒薑蒔蘿葱真油等物料為丸栗子大中藏
海松子一箇鹽醬無水調鹹淡沸之取雞汁或蔫汁
為衣淳過養之

魚生 鱠去尾肚皮薄切攤白紙上晒片時細切如絲

以蘿蔔細剁布扭作汁薑蒜少許拌魚膾入楪以

芥辣醋澆。魚鮡膾鯉魚皮鱗不拘多少沸湯內

擦洗白再換水濯淨約有多少添水加葱椒陳皮

熬至稠粘以綿濾淨以鰾少許再熬再濾候凝儘

切作膾用韮黃生菜木耳鴨子笋蕨鹽芥辣醋澆上

澆。膾醋煨葱四莖薑二兩榆仁醬半盞椒末二

錢一處擂爛入釅醋內加鹽并糖拌膾用之或減

干半兩加胡椒一錢

酒魚脯臘月取大鯉魚洗淨以布拭乾每斤鹽一兩

葱干蒜川椒各少許和勻酒同醃令酒浸過魚一

寸迎日翻動候滷味透出晒乾前辰取上○酒凝魚
淨洗大魚切作手掌大用鹽二兩神麯末四兩椒
百粒葱一握酒一升拌勻密封冬七日夏一宿可
食
糟蟹秋間多捉蟹無論雌雄盛以竹籃懸置潔處或
急灘餵以稻穗春末甚肥黃膏白脂珍味無比○
淮南人藏蟹凡一瓮數十蟹以皂莢半挺置其中
則可經歲○糟蟹九月揀蟹三十個去尖淨拭乾
糟五斤鹽二斤醋酒各半斤交沉七日熟留至明
年○酒蟹九月揀肥長者十斤淨洗用稀篾籃盛

之懸當風處半日或一日以蟹乾爲度用炒塩一
斤四兩明礬末一兩五錢好酒五斤同拌勻浸蟹
良久取出每蟹一箇掲開臍納花椒一粒用磁瓶
收貯更用花椒糝其上以紙包瓶口紙上放鉛粉
一粒如小豆大仍將箬葉扎縛封固或用好酒同
臘糟五斤拌塩製造其味亦佳○醬醋蟹揀鮮蟹大
者麻皮扎定於温煖鍋内令吐出涎沫取出每斤
用塩七錢半醋酒各半升香油二兩葱白五握炒
作熟葱油醬半兩茴香椒末薑蒜橘皮各一錢同
拌勻將蟹排在净甕内傾入酒醋浸之半月可食

底下安皂角一寸許○醬蟹揀百箇洗淨控乾逐箇臍內滿填塩用綿縛定仰疊入磁罐中以法醬二斤椒末二兩好酒一斗拌勻澆浸令過蟹一指酒少再添密封泥固冬二十日可食○法蟹大者十箇淨洗控乾經宿用塩二兩半麥黃末二兩麯末一兩半仰疊蟹在瓶中以好酒二升同料物傾入半月熟用白芷末二錢其黃易結○沉蟹煮塩湯極醎放冷入缸以生蟹洗淨拭乾納於湯中（若沉死蟹則腐傷不可食）而使湯高於蟹仍入川椒以櫃葉填定其上以木枝交撑待熟取用久留不傷○藥蟹清

醬和塩煮放冷納蟹入川椒胡。末等料餘同上椒

法○沉蟹以燈照則欲取食時不許見燈

石花沉菜淨洗石花加塩又取蔓菁葱白切作細片

加塩待其塩透傾出醎汁煮之貯於缸中俟其微

温同沉石花菁葱必使石花與醎汁多少相均置

諸温處覆以衣被経宿食之

造軟泡法

煮軟泡法造泡不堅壓則軟切作小片每一串掛三

四箇白蝦醢汁和水入煮罷以布加其上使醢水

透出倒浸泡串於其中而煮之待其火熟取出別

以石花入於汁中而煮之爛搗生薑和汁以食極軟美絶佳

造料物法

造大料物法蕪荑仁（即榆仁）良薑蓽撥紅豆砂仁川椒乾薑炮官桂蒔蘿茴香橘皮杏仁等分爲末水浸飥餅爲丸如彈○造省力料物馬芹胡椒茴香乾薑花椒（即川椒）官桂各等分爲末滴水爲丸每用調和撚破入鍋出行者爲便

造蕪荑法榆錢不拘多少晒乾磁罌內鋪錢榆一層撒塩一層如此相間以漿水（熟炊粟飯乘熱傾在冷缸浸五六日酸便）

用即所謂漿水浣候軟控起用麪滾拌覆蓋盦黃上晒乾

〇造麥黃法六月內取小麥淘去浮者水浸烈日晒每朝換水至第七日漉出控乾蒸熟覆蓋合黃上晒乾造作用

造酪法㛹子半斤鍋內炒過後傾餘㛹熬數十沸盛於罐內候溫用舊酪於㛹子內攪勻以紙封罐口冬月煖處夏月涼處頓放則成酪〇牛乳不拘多少鍋釜中煖火煎之緊則底焦燃牛馬糞火為上常以杓揚勿令溢出時復徹底縱橫直勾勿圓攪若斷亦勿口吹吹則解若酪斷不成其屋中必有蟇故也宜燒人髮牛羊角

蝦蟇辟之候四五沸便止瀉入○中勿揚動待少冷掠盆上
去浮皮著別器中即真酥也餘者生絹袋濾濾訖
以甜酪為酵若無甜酪漿水一合代之亦不可多大率熟乳一升用
甜酪半匙以杓攪匀火炙磁罐須極乾盛盛時熱
乳溫如人體為候熱則酸冷則難成以氈絮之屬
覆罐令暖良久揭蓋單生布明朝酪成六七月造
者令如人體只置冷地勿蓋冬月造者令熱於人
體○晒乾酪七八月間造之烈日炙酪酪上皮成
掠取更炙又掠取盡無皮乃止鍋中炒少時即出
盤盛曝乾浥浥時作團如梨大曝極乾收經年不

壞以供遠行作粥作漿細削以水煮沸便有酪味

○炒乾酪用晒乾酪於熱酥油鍋內炒黃色收起

以備遠行食用○乳成酪〻成酥〻成醍醐醍醐

酥之精液也

造酥油法用牛桶下鍋滚二三沸舀在盆內候冷定

四結成酪皮將酪皮鍋內逼油去楂舀在椀內即

是酥油○羊脂一斤猪肉四兩慢火熬濾去滓梨

一箇去皮穰薄切栗肉十箇薄切紅棗十五箇去

核切燈心一小把邑閣一寸碎芫荽子少許熬候

梨乾再濾収貯

收臘糟 孔糟用塩拌捺實泥封則香帶酒味酸不香

收香油 夏至間以麁絹紗麻油蜜封以甕瓷盖之置瓦屋上立秋間下之則上明油也○臘月宜收香油若屋室内點灯諸虫不入用熬膏藥大有神效婦人搽頭黑光善實○鳳仙花子取油入饌則佳

造豉 以大豆煮黄蒸(即末醬) 每一斗加塩四升川椒四兩同淹春秋三日夏二日冬五日即成半熟加生干細切五兩拌匀入瓷封口埋蓬艾積草中罨(鳥)罨之或馬糞中過七日或二七日乃取用

造醬法

正月雨水日及十月立冬日造醬〇造醬忌辛日〇
以日造醬則生虫〇三伏内黄道日浸豆黄道日
藁拌忌婦人見則生虫〇東坡曰三伏中合醬不
生虫〇日未出及已没下醬不引蠅子〇晦日造
墻下西北銜枚不語合醬則虫不生

生黄醬三伏中不拘黄黑豆揀淨水浸一宿漉出入
鍋煮令熟爛取出攤令極冷多用白麪拌勻攤在
蘆席上用麥稭蒼耳葉淹一日發熱二日作黄衣
三日後翻轉起日曬乳愈曬愈好黄子一斤用鹽
四兩冬年汲井華水下水高黄子一拳曬之不把

生水麪多好醬黄晒多好醬味

黄麪醬黄黑豆揀淨炒熟磨成細末每豆米一斗麪一二斗入湯和句作尼子蒸熟攤在蘆席上用麥楷蒼耳葉淹待有黄衣到日晒乾黄子一斤用塩五兩井華水下水高拳晒之

麪醬白麪冷水和作硬劑切作一指厚尼子籠内燭蒸熟攤晒日候乾以楮京蒼耳麥楷淹盖至黄上白衣上匀為度去盖物翻轉至次日晒乾刷去黄損碎每斤用塩四兩煎湯泡塩作水下之用貫衣煎湯泡塩作水下之

大麥醬黑豆五斗炒熟水浸半日并浸水入鍋煮令爛傾出候冷以大麥麪百斤拌勻以篩〻下麪用煮豆汁和搜作劑切作大片上甑蒸熟取出攤冷以楮葉淹蓋候黃衣上汁乾再晒搗碎揀丁日或火日下之每黃子一斗用鹽二斤井華水八升和鹽入缸晒之

榆仁醬榆仁淘淨浸一伏時擾洗去淨皮再以布袋盛於寬水中揉洗去涎控乾以蓼汁拌濕同晒乾如此七次每用榆仁一升發過麴麪四斤鹽一斤依造麪醬法製之口榆醬作醬食甚香美

東國造醬法大豆揀淨水浸一宿漉出入釜煮令爛
熟取出手摩作團如拳盛於藁籠而每層以藁草
為滿置溫處待上黃衣則日出曬還置溫處使之
自乾此所謂末醬也末醬一斗以鹽五升和於沸
湯節其濃稀放冷先以末醬入甕仍以下鹽湯與末
醬平晒之視其水縮更下鹽湯待熟用之○沉醬
時沙參桔梗去皮曝乾搗末篩下盛袋沉水去苦
味絞去水入袋沉醬甕味勝泡醬○生蟹細打絞
取醬內壓凝蒸熟入袋沉於醬甕味極好○鷄鴨
卵微碎外皮入醬甕味極佳○孔大蝦搗入醬甕

其味絶美牛肉亦可○獐肉或羊兎肉去筋去膜四斤醤麹一斤○搗細塩一斤一云四両葱白細切一升椛良薑川椒蕪葉陳皮各二両一云各三両右件用酒拌匀如稠粥小罐盛封十餘日覻稠時再入酒味淡時加塩用泥封固日中曝之○被醤失味取虚一二升入甕中即如本味○夜去甕蓋入霜露則好

造醋法

米醋陳倉米一斗或糯米用水浸一宿炊作飯攤温冷麤麹二十両搗細火焙乾以紙襯地上出火氣

拌飯勻放淨瓮內入新汲水三斗又拌勻摺揞手用紙兩三層密封瓮口勿見風向南方安候四十九日開用小麥二升炒雄投瓮中頭取醋鍋內煎沸入瓶上用炒麥一撮醋久不壞取頭醋了再用水一斗半釀第三醋更數日取食第三醋了又用水七升半釀第二醋旬日可食第二醋了又用熟麥半升許入甕內揞包揞可取**第四醋**二味尚如市中賣者此醋妙不可言**米醋**麴者蓋謂炒米耳此法用炒米所以佳耳○**陳倉米**五斗不淘淨浸每日揚水二次至七日**做麴飯**蒸熟入瓮上便攤手

封閉勿令氣出第二日翻轉至第七日開再翻轉
傾入井華水三擔又封閉一七日攪一遍再封二
七日再攪至三七日即成好醋此法甚簡易尤妙
○三黃醋三伏中將陳倉米一斗淘淨做熟硬飯
攤勻候冷庭飯面上以楮葉或蒼耳青蒿蓋罨候
黃衣上去蓋物翻轉過至次日晒乾簸去黃衣淨
晾收貯再用陳米一斗做熟硬飯晒乾亦用淨晾
收貯至秋社日再用陳米一斗做熟飯與上件黃
子乾飯拌勻下水飯面上約水高四指紗帛紮頭
至四十九日方熟須勿動着待其自然成熟此法

極妙

小麥醋　小麥不拘多少淘淨用清水浸三日撈出控乾蒸熟於陰處攤開鋪放蘆席上楮葉閉之三五日黃衣上去葉晒乾簸淨入缸用水拌勻上面以留一拳水封閉四十九日可熟

大麥醋　大麥二斗內一斗炒令黃色水浸一宿炊熟以白麪六斤拌和淨室內鋪席攤勻楮葉覆蓋七日黃衣上晒乾更將餘者一斗炒黃浸一宿炊熟攤温同和入黃子搽在缸內以水六斗勻攪密蓋三七日可熟

秋年醋五月五日或七月七日以秋年米一斗蒸爛烹碎麹五升調和東流水一盆井華水亦好沸湯調和盛甕以油紙封口加以青色袱以文編覆之過三七日用之用一盞則還以旨酒一盞添入燒酒尤好釀時菖蒲細剉乾浄調和則無

柿醋柿子欲紅時摘取去蒂盛於篭内日久積毛生以清酒灌之又麹子一塊火炙浸之便成好醋將醋盡更灌酒浸炙麹用之雖至累年更添入柿

棗醋大棗半熟時依上法爲之○菖蒲根剉作醋法依上極佳

糟醋　臘糟一石水泡麤糠春秋四斗夏三斗冬五斗麥麩春秋夏二斗半冬三斗和勻溫煖處放罨蓋勤拌捺須已香啞壽有醋味依常法製造淋之

千里醋　烏梅去核一斤許以釅醋五斤浸一伏時曬乾再入醋浸曬乾再浸以醋盡爲度擣末醋浸蒸熟餅和爲丸如芡實大欲食投一二丸於湯中即成好醋

收醋　收醋法　凡收醋須用頭出者裝入瓶每瓶燒紅炭一塊投之更撚炒小麥一撮箬封泥固或有入燒鹽者其味反淡○醋甕下須安磚石以隔濕氣忌生

水醎氣雑手皆歩致敗又因泒帰而毀者車轍中
土掬着篭中即成好

造酒法

三伏中合麹不生虫の木月造麹則酸の造麹初伏後最佳中伏後末伏前次之小麦不拘多小磨搗爭麦十斗取麹二斗爲準溲麹（麹多則酒味薄）先浸菉豆取汁取稃麦與菉豆汁和造日未出時溲麹欲剛量是日人力可溲溲之不可経宿踏欲極堅毎團用蓮葉蒼耳葉裹懸當風通涼處至十月収之造麹良好全在剛溲堅踏若不剛溲雖欲堅踏濃

漬而出若不堅踏麴力頓失不能殺米○造麥麴
用糯米以麥汁浸一宿漉出以乾麪拌勻篩去浮
麪紙囊貯之掛通風處俟夏為之兩月可用造酒
極醇○作酒腐本白米一斗洗淨浸水冬十春秋
五夏三日待米透心潤濕取蒸爛熟八麴少許手
挼挼十分調勻納缸封口冬置煖處夏置涼處待
消化成酒取用其味酸澁而滑為好○凡清明水
及穀雨水造酒色紺味烈可儲久清明日及穀雨日取長江水造
酒色紺味烈蓋取時候之氣○秋露繁濃時作盤以收之造酒
名秋露白味最香冽○中原人釀好酒以泥封口

莫令絲毫漏泄藏之數年其味轉佳纔泄漏便不中用

白露酒 俗稱方文酒 白米一斗白洗作末盛于瓷以熟水三瓶乘沸調和待冷麴末一升半真末一升半腐本一升調極匀入瓮第三日 一云過三四日待熟 又以白米二斗百洗熟烹以沸湯六瓶調和待冷與本釀添麴末一升調和過七八日乃熟以紙心燃火入于瓮內驗其生熟々則火不滅生則滅此後切勿添他水欲作旨酒則調水時每斗以二瓶半為限欲多出則上糟時井華水二瓶添調 一云一斗米用五合足矣添麴

釀二斗時不可添麴欲使
色白則每斗用麴三合

少麴酒精鑿粳米一斗箕篘百洗作末盛陶盆淨水二瓶合米末滓湯沸以湯水。末勻調候冷和以和止碎麴一升五合至七日又以精鑿米二斗如前日洗先以水湯沸每一斗水二瓶洒勻候冷以前釀雜調之入甕至七日澄清後用之 三上

藥山春正月上亥日白米五斗淨洗浸水好麴麄擣五升以五瓶水浸之翌日作末蒸熟作餅餅浸麴去滓將前浸并新汲水漉之合為二十瓶調蒸餅乘熱入瓶取東向桃枝攪之再三覆油紙布湫置

盧醞日久或有浮漚每々極去至二月晦間五斗
米如前淨洗蒸飯以添待春末夏初開罎澄去滓
後用之味甚薰烈酌用時勿令入生水氣多此乃十
斗釀酒法所釀多少以此推之○正月上亥日或
日暄則餅及飯候冷入甕或日寒則過亥日釀酒
無妨但添釀視此遲日欲久用則倒清盛入砂缸
埋而見陽處則雖經三夏味不變一云每一斗用
麴三合真末三合入水瓶半亦存旨酒或用三二上
瓶猶好欲十斗則以四斗存本以六斗添釀而添
釀米沉水拯出更不調水而蒸之仍置瓶中待其

熱氣少出便納酒本甕中以東向桃枝并酒本力
攪之其餘同上

壺山春酒月初一日米一斗五升百細洗末便以冷
水七升調勻更以沸湯一斗八升沃攪調則末
腥待其極冷麴末二升真末二升拌勻入甕釀之
至十三日又以白米二斗五升百洗細末盛廣器
以熱水二斗五升拌勻待冷乃入麴末與前本雜
調存二次酒本至十三日白米五斗百洗蒸飯入
熱水五斗調極其透潤鋪諸箕席待冷入麴末二
升真末一升與二次前本調入甕蓋不寒不熱處

露其瓮不覆則酒味不変過二三朔可啟一法後次五斗作末蒸熟亦可

三亥酒法正月上亥日粘米一斗百洗作末煮粥待冷麴末真末各一斗調和入瓮次亥日粘米白米各一斗百洗作末孔餅煮出停冷和前釀納瓮三亥日白米五斗百洗蒸飯停冷熟水三鉢盆調冷同入過三月用

内局香醞法造麴以麥磨之不篩其末每一圓入一斗碎菉豆一石調和造作○白米一斗粘米一斗百洗蒸出用熟水十五瓶調和待其水盡入于藁

飯然後鋪於箄上寒之良久麯末一斗五升腐本
一瓶調和釀之

柏子酒釀法如香醞而但以磨柏子二斗與原入麯
末一斗同搗爛入酒本調和釀之

胡桃酒釀法與柏子酒同而但以胡桃代之

桃花酒元月首精鑿粳米二斗五升百洗作末活水
二斗五升湯沸和白候冷調麯末真末各一升入
甕待桃花盛開後以粳米粘米各三斗百洗經宿
合蒸活水六斗湯沸候冷均調又待飯冷取桃花
二升先納甕底并前釀和入桃花二三枝揷其中

待熟上槽（一云雖如此初釀減水五升合釀時亦減三四升米尤佳常置寒冷處待熟）

蓮葉酒粘白米百洗浸水經宿蒸熟又明日計每斗入麴末七合熟水二瓶飯與水各別停冷和合先鋪蓮葉於瓮底次鋪飯麴層層間鋪切葉生水日熱則或味酸須趁霜前葉未枯時釀之香味異常雖過春夏不變傾瓮取用後以好酒替入香味依舊

鏡面綠波酒白米一斗水浸經一宿作末以水二斗作粥待冷入麴末二升調勻作本粘米二斗水浸經夜蒸熟以熟水三斗拌勻待冷與前本合釀待

百日酒

正月初亥日白米三升熟上槽可得酒五斗○粘米一斗作末為本白米

作末造粥麯末三升真二斗貳三斗作末作粥釀法上同色可愛味殊絕

末三升和白置之不多出

寒不熟處碧香酒白米一斗百洗作末用湯水二斗作粥待冷

第二亥日白米四斗五升百洗真麯二升和合釀之七日後白米二斗百洗濃蒸

作末蒸餅以冷水四湯水二斗均調待冷真麯二合合釀待熟上槽法

斗五合浸之待餅自雖如此麯乏少加乃好

解與前本荷香酒白米一升作末造孔餅烹熟待冷麯末五合

和白置之第三亥日拌攪調和釀之第三日又以粘米一斗洒水熟蒸

又白米四斗五升百洗蒸飯良久冷之與本釀調和入瓮不使有客水之氣過

三七日乃熟以冷水四斗五合浸之待冷又與前本和白堅封待百日開緘取出

梨花酒正月上亥日前期三日百洗白米浸水出細末細篩不用水捏作塊大如鷄卵於瓮中松葉作隔層鋪置房上不暖處七日出鋪草席或生布上晒乾半日又埋松葉又如是一次後出晒令極乾藏置紙囊梨花開後經夏皆可釀之白米如前爲末作孔餠煮出停冷以所造麯末拌勻入瓮數日一翻易春一七夏三七可用熟時置瓮水中欲酒稠甘則一斗入麯末七升欲其淸烈則入三四升煮餠水停冷調釀或蒸米飯如常釀或粘米釀皆

終始功忌生水作塊時太燥則不堅太濕則中腐
有青點
清暑酒精鑿粘米一斗朝浸活水別以麴末二升另
浸二瓶水同日夕蒸熟和水半瓶待其盡清潷瓶
就井注洗蒸飯以冷爲度去水氣後以浸麴水用
篩陳潷拌勻翌日夕盛冷水於大瓮以釀瓮安其
中日易水再三六七日上槽牢以盛酒瓶浸水用
之此方只宜暑月
浮蟻酒粘米一斗蒸飯盛瓮冷之水三瓶沸湯冷之
以麴末一升先調於水與蒸飯調和入瓮經三宿

乃熟澄清後以酒醅少許浮而用之其形如浮蟻味甘而冽正合於夏節之用○麹末先一日浸水篩下用之料

清甘酒粘米一斗蒸飯麹末半升不用水以好酒一瓶半調和釀之其味如蜜

葡萄酒葡萄熟者挼取汁同粘米飯白麹和釀自然成酒味亦美好山葡萄亦可

白酒春夏用糯米二斗冬用三斗放缸內浸水一夜清晨用新水淘洗數次務要潔淨漉出控乾上甑蒸之待氣上又加一層如此數次米盡用甑蓬蓋上候

拌糜麴將大盆一箇放水架於盆上攊䉾架上用井水淋過務要糜冷冬則用井水淋過數用後用盆內熟水淋一次忌糜溫和放入缸內每米二斗用白酒麴五丸三斗則用九丸研細摻於糜上用手拌勻中間開井四邊撲緊着以箴箕冬用氈蓬蓋缸口冬用草薦四邊圍定上面亦蓋草薦勿令缸冷來日酒出用盞舀酒澆淋四邊如此七日取酒用之冬月缸冷酒醇不來則用瓶盛熱水放缸內則酒醇自來

一日酒好酒一鉢麴末二升水三鉢白米一斗爛蒸調勻置之溫處朝釀夕飲夕釀朝飲以糯米作飯釀尤勝作末造粥釀亦可

三日酒 湯水一斗待冷麹末四升浸其水經夜白米一斗百洗蒸飯爛熟候冷以所浸麹濾取汁去滓以其汁調飯釀三日乃飲更入好酒一鉢則尤佳

雜穀酒 粱秫粘葛粘黍粘稷等米中一種或相雜一斗作末水二瓶半沸熟入末攪勻作粥待冷麹末真末各二升調和入瓮忌落水過三四日待熟又以雜米中一種或相雜米（或雜白米尤好）三斗作末水七瓶沸湯先入末滓待熟次入米末作粥候冷與前本合釀過七日上槽過熟後粘米或黍米三升四升作末作粥加釀則味尤辛烈雖雜米必須作

調仙燒酒方 末釀之

白米一升五合百洗經宿作末湯水四鉢作粥待冷以麯末三升和合入甕夏則

地酒白米一斗麯末三升松葉剉一升入缸密蓋掘

地以松枝四圍納缸覆土七月而出

內局紅露酒釀法如香醞而麯則以二斗為限香醞

三日冬則五六日後粘米一斗百洗經宿蒸飯

三甁二鐥燒出一甁承露時以芝草一兩細切置

本酒和手甁口則紅色濃深內局則以清酒用銀器煮取

合入甕待熟分四注故與外處燒酒不同○露酒方粳米粘米各一斗

之則一注出四升合得十浸水作末細麯九升湯水八斗加之亦可交釀過

六升味好

三日粘米二斗蒸飯待冷與本合釀七日後燒出

每上水十二次則其味平順八九次則味極烈而

松笋酒方（松笋多穀折取滿盛老大瓮中湯水極温入於瓮中盈滿過三两日後拯出松笋後瓮水以篩去滓還入瓮中粘米一斗蒸熟曲子一升交合和瓮水釀之封瓮口過十五日後用之其味甚烈雖過多日味不变）

火用真木麥稈藁等分两勿使緩急○露酒消毒方燒出時以蜂蜜塗于承露瓶底則消毒味甚佳若蜂蜜多則太甘少則無效隨酒多寡量宜塗之○以桂皮砂糖末置缸口則酒味殊絶

煮酒以上好清酒一瓶胡椒黃蜜各一錢用陶缸盛置於釜内從緩置水煮經時乃出煮時瓶之數多少任意○酒一瓶入黃蠟二錢胡椒研一戔緊封之置一撮温末於其上重湯煮之米成飯即成酒出放冷用

過夏酒粘米一斗筭壽一乃洗浸又以細末麴五合盛

細末湯水半甁候冷浸末星白淨水八九合湯沸
候冷將粘米灑勻蒸熟後和以半甁浸麴水麴末
則不用入缸封口至三日開視其爛熟與否以露
酒灌之若粘米釀甘則灌九鐥欲其味烈更加二三
鐥飲甘則量減灌後七日上槽○粘米一斗百洗
水浸一宿漉出灑水三四合蒸熟後以巾拭乾使
無水氣鋪其蒸飯候冷以白露酒數鐥灑調以飯
粒解散爲度和麴末五合入缸置不熱不冷處待
其爛熟以露酒灌之甘烈隨意候其飯盡解上槽
蜜酒 蜜四升酒九升同煮掠去沫夏月熱冷冬月乍

温入麴屑四两白醪一两龍腦豆大紙七重掩之日去一紙七日酒成勿近地氣冬月須用火温勿令凍味甘軟〇蜜五斤水二椀同熬去沫下白麴一斤半好乳酪三两毎日三攪三日熟甚佳

花香入酒方甘菊盛開時揀摘晒乾用甕盛酒一斗以菊二两盛生絹袋懸於酒面上約離一指高密封甕口経宿去袋酒味有菊香如蠟梅一切有香之花依此法為之皆可〇酒醅欲濃時用甘菊去薷蒂二两入醅攪匀次日早榨取其味香美諸有香無毒之花亦可依此

五加皮酒四五月去外皮用一斤乾則十兩九月則并外皮倍入水十瓶煎至五瓶用白米一斗百洗作末以五加煎水五瓶欲作旨酒用二瓶半米沸調和待冷麯末五合真末五合腐本一升調均入瓮爛熟後以白米二斗百洗熟蒸以五加水六瓶調和待冷與本釀同和以釀待熟上槽雖釀畢斗煮水周麯放此為例且凡調水時切勿用他水○白米一斗百洗入麯末四升以五加煎水四五瓶釀酒蒸作露酒又以粘米五升百洗入細末麯七合用五加水三瓶釀酒待其味少甘多烈以露酒注于其中以油

紙封置微温處過七八日上槽の古人之寧隠一
把五加不用金玉満車又曰文章五加一名文章草作酒
金不言貴五加皮蓋上品霊薬也

天門冬酒去皮心搗取汁二斗漬麹二升麹發以糯
米二斗准家醸法造酒封四七日取出澄清飲之
若隠天門冬為末和服尤佳

枸杞酒枸杞子並五升如稀餳浸磨搗麹末一升以
糯米五升淘洗瀝乾炊飯看凝冷下秋冬消温和
自入甕要七日勤看勿令熱春冬十日密封閉之
待熟榨濾用之五加皮地黄白朮天門冬酒皆准此法　○枸杞春夏

採葉秋採莖實〔莖當用根皮〕久服輕身益氣○枸杞子清酒服法正月上寅日採根細切陰乾一升二月上卯日漬於清酒一升滿七日去滓晨服〔勿於辰後服之〕四月上巳日採葉五月上午日漬酒七月上申日取花〔花作莖〕八月上酉日漬酒十月上亥日取實十一月上子日漬酒服并如上法河西女子服此酒得年三百於十五而如十六七歲漢使者得其方服十三日身輕氣盛百日容顏充麗白髮還黑齒落後生得三百年不老○枸杞子五升清酒二斗研搦浸七日去滓飲之初以三合為始後則任性

能補益

甘菊酒 甘菊苗釀酒常服可以却老○南陽穰縣有甘谷水左右皆生菊花隨水中故味甘居人不穿井飲谷水壽高者百四五十歲

石菖蒲酒 石菖蒲一寸九節者五月五日採根絞取汁入糯米飯細麹釀酒服通神延年

石花酒 百草花煮取汁釀酒服治百病長生

地黃酒 糯米一斗生地黃三升細切同蒸爛熟入白麹如常法拌釀候熟飲之大能和血駐顔

戊戌酒方 糯米三斗蒸熟黃雄犬一隻去皮腸煮一

伏時候極爛擣爲泥連汁與飯同拌勻用白麴三兩和勻釀之二七日候熟空心飲一杯勝常酒一瓶補益元氣老人尤佳

酒中清藥法凡清酒藥皆細切生絹袋盛之入酒密封經春五夏三秋七冬十日視其濃烈便可濾出取清服之滓可暴燥爲麤末更漬飲之○一瓶酒浸麤末藥三兩爲正

救酒不沸法釀酒失冷有三四日不沸者即撥開飯中央以好酒傾其中須臾便沸○救酸酒法每大瓶赤小豆一升（一云二升）炒焦袋盛浸於酒中酸味即

止

食麪後欲飲酒先以酒藏去目漢椒二三粒則不傷病○洛陽人劉凡年七十猶觀飲每一飲酒輒一嗽口雖醉不忘因此無齒疾○醫疏本草曰酒之毒在齒每飲一杯即吸水漱滌則不醉且養生紀要云暮無大醉又云再三防夜醉蓋恐酒毒停聚唐人臓腑也○晦日不可大醉○杜康無造酒以丁酉日死故是日不飲酒會客

附
食忌

粥後食白湯成肺疾○銅器合熱食汗滴食中殺人

〇醫方云日月蝕未平時特忌飲食又云凡人患
熱病多由月食夜飲食之致〇過熱病後食蓴菜
殺人〇蜜忌葱萵苣〇蟹黃葱韮與蜜同食殺人
一云燒葱和蜜食促人氣必殺人〇木麥與猪同
食發熱風鬚髮落〇食果忌桃杏雙仁有毒勿食
〇食桃後入浴成淋疾〇果子落地經宿蟲蟻食
之者勿食〇九月勿食被霜瓜令人成反胃病〇
紅柿不可與酒同食〇柿梨不可與蟹同食〇食菌
忌有毛者及下無紋者夜有光者煮不熟者欲爛
無虫者煮訖照人無影者春夏有惡虫毒蛇經過

者皆殺人○赤色仰面不覆者生田野中者皆毒○誤食毒菌者往々笑不止而死惟掘地為坎投水攪取清者飲之○食菌中毒即飲真油觀症輕重多小隨冝○治菌毒瓢子裏燒灰和水飲之甚妙○食魚忌魚無腸膽及頭無鰓勿食三年陰不起女子絶生○生魚目赤不可作膾○魚目合者不可食○鱉目凹不可食○頭髮在魚鮓內者殺人○鯽魚與麥門冬同食殺人○生魚與牛乳酸物不可同食○黄顙魚鮎魚類與荊芥同食殺人○蛤肉不可與醋同食○食鳥獸忌牛羊猪肉皆

不得以楮木桑木蒸炙食之令人腹内生蟲○六畜自死疫死皆不可食○鳥獸自死口不開者不可食○獸自死北首及伏地者食之殺人○凡肉及肝落地不着塵土者不可食○煠肉不乾者殺人○豬肉落水浮者不可食○肉中有如珠點者不可食○癇疾人不可食熊肉令終身不愈○諸禽肉肝青者殺人○雞及野鳥不伸足者殺人○烏雞白足者不可食○牛與豬同食生寸白虫○牛與白酒同食生寸白虫○食肥肉及熱羹不得飲冷水○犬肉與蒜同食則損人○白犬肉與生

葱同食九竅出血○牛乳與魚酸物同食腹中生結癖凡牛酪皆與酸物不同食

附救荒

飢困將死人救活法飢困將死之人若頓食或喫熱物則必死先以生醬汁和水與之次以冷粥與之俟其蘇醒漸與粥食○飢而有浮氣者如右法救療後元氣稍實而浮氣不消則千金木皮俗名北木不限多小煮之取汁以米桶汁作粥量飢者之氣使而與之消飢腫極良○千金酒方先以糯米稈濃煎去稈次入千金木皮再煎一二沸待冷入甕斟

酌和麴末次日入米粥待熟澄清則味甘美服之
消飢腫神驗凡釀水二盆米一升為準○取松葉
末法松葉安五臟能不飢其實與脂根及皮皆云
辟穀惟葉最能絶粒然必須和以榆皮汁可無大
便秘澁之患○松葉不限多小摘取生者擣取細
末蒸曝用之如擣時自然成片者晒乾易擣或取
葉二斗豆一升炒過乘熱合擣則作末甚易若蒸
擣再末則可減苦味而不蒸者尤有氣力○松葉
擣碎盛袋浸於流水中經三四日取出蒸晒或焙
乾擣末則其味甚甘○松葉末三合末末一合榆

皮汁一升和勻作粥可以朝夕度飢蓋松葉性澁
榆皮性滑和之以穀末能益胃分利二臟不但備
凶歉欲善攝養者用此則勝於五穀膏粱亦可以
治病延年榆皮不産之處則作粥不須用榆汁白水不妨松葉末二合豆
末一合和冷水服之走一息不飢常須風帶之
○松葉擣取熟擣則葉糜碎成泥須擣之甚熟以
成泥為限和穀末作淡粥旧方和擣成瓦曝乾更
擣為末其為末遲味亦不好至於以榆汁作粥則
味極惡不堪食此方則可以即是為末味亦甚好
○松葉久食大便不通則豆末一二匙和水飲連

二三日卽通○以豆末和粥作之或以生豆浸潤
嚼食則大便不堅秘○服松葉生瘡取湯下靜水
底塵泥塗之卽差○松白皮蒸熟食之辟穀不飢
救荒方曰必和穀末而食之乃可以生○松脂一斤白茯苓四兩爲
末每晨和水服或蜜丸服可辟穀長生○栢葉同
松脂久服斷穀不飢○榆皮荒歲人食之以當粮
取白皮擣末和水服○榆皮性滑久服不飢採皮
取白曝乾擣末以用而不如取汁之爲尙且良實
與葉亦可採用○榆皮不拘老嫩採取擣碎盛於
陶瓮或水槽浸水取汁用汁盡添水攪之汁出無

窮○搗白芡末一升米末一合松葉末一合白湯和匀作餅納沸湯中熟過放冷取食○一法搗白芡末一升米末一合白湯作餅烹食或以油火灼之作煎餅以食如無油則用蠟灼之亦良○橡實去皮煮食最益實中令人不飢（救荒方曰必加穀末而食之乃可以生）○桔梗淨洗爛烹入袋沉水踏之令苦味盡出而糜爛成泥和穀末蒸熟或蒸之於炊飯中食之不飢雖無穀而食亦不飢○葛根淨洗去皮爛搗水飛去其絲取成泥〻沉漉去水和米末作飯粥食之不飢○白茯苓善能斷穀不飢○取朮作散

或作丸服可以代粮有人避亂山中飢困欲死採术服遂不飢至數十年還鄉里顏色如故〇薯蕷根蒸熟食之或搗粉作麪食之凶年可以充粮不飢最佳〇旋葍根蒸熟食之不飢〇萎蕤味甘平無毒補虛勞與松皮等物同煮熟食之最好療飢〇黃精其葉相對為黃精不對為偏精功用劣平安道有之久服斷穀不飢甘美易食根葉花實皆可服餌或蒸熟或晒乾丸散隨宜凶年可休粮〇天門冬取根蒸熟去皮心食之甚香美荒年取啖足以斷穀止飢〇百合採根蒸煮食之甚益人可休粮〇何首烏採取蒸曝

丸散任意亦可生啖可休粮○蓮子蓮根蔆仁芡
仁皆可休粮○芋土蓮煮熟食之可以當粮而度飢
年○閩皀山一寺有異僧專力種芋歲收極多杵
擣如泥造墼未燒磚也為墻人莫測其所為後遇大無
民多餓死獨此寺四十餘僧食芋墼免飢人始異
之齊民要術曰芋可以救飢而人或不知此方或知而不種坐致滅沒悲夫為人牧者安可不督
課哉○烏芋俗名烏時草作粉食之或煮熟食令人不飢
漢書荊州飢民採鳧茈而食之范仲淹巡撫江淮
時進此草○蘿蔔根早朝煨熟食之不飢不寒○
蔓菁四時皆有春食苗夏食葉秋食莖冬食根可

以備飢歳○蔓菁子水煎三遍令盡苦味曝乾搗末水服二錢日三次久漸増服可以辟穀○菟絲子酒浸春五夏三秋七冬十日取出蒸熟搗爛作飯常服之療風疾耐飢有人患風疾後因兵荒收服數斛舊疾頓愈○薺菜性温和中利五臟煮粥喫能引血帰肝蔡西山讀書時常喫薺療飢○羊蹄根取芽煮羮亦足充腹○二月以後則田菜山菜檀葉櫰葉萵葉皆可以救飢而然必和以穀末而食之乃可以生無穀而食則不得生矣須自穀物稍有時頒為樽節和雜穀食之無使頓盡○生

栗煨熟食令人耐飢○黃栗紅棗胡桃乳柿右四
果去核皮雜肉同搗團作厚餅或印作磚塊晒乾
收用古有異僧預求右物積久至多遇荒歲則喫
此全生○大棗久服不飢○海松子柏子食之不飢
○小柿蓮熟去核大棗亦去核同搗食之足以代
糧○榛子久服令人不飢○食蠟法嚼蠟方寸終
日不飢以蠟合大棗咀嚼則易嚥○大米三合炒
過以蠟二兩熔銚內入米炒令乾嚼數日不飢喫
胡桃二介即思食○黃蠟為油入白麪一斤作煎
餅飽食百日不飢○黃蠟石松脂杏仁棗肉茯苓

麨糗也蒸麥成屑

等分為末作丸服五十丸便不飢○白茯苓末四兩白麪二兩水和以黃蠟代油煿成煎餅飽食一頓便絕食三日後飲脂麻湯少潤腸胃○黃蠟松脂白伏令甘菊花等分為末煉蜜和丸如彈子大每一丸白湯嚼下辟穀不飢○千金麨每一匙冷水調下可百日不飢○大麥麨小麥麨亦可一斤白茯苓末四兩以牛乳和為方寸餅子蒸熟飽食可百日不飢○劉景先服黑豆法景先郎永寧中黃門侍郎傳得此方於太白山隱士黑豆五升淘洗蒸三遍晒乾去皮為末大麻子俗云虎荏而未詳或以底鏡道麻子代用三升湯浸一宿漉出晒乾

藥三遍令口開去皮為末用糯米粥合和搗匀成
團如拳大每入甑蒸之從夜至子住火至寅取出
盛磁瓷盖定勿令風乾每服一二塊以飽為度不
得食一切物第一頓七日不飢第二頓七七日不喫上
食第三頓百日不飢第四頓永不飢容貌佳勝更
不憔悴渴則研大麻子汁飲之以潤臟腑若要重
喫物服葵菜湯以解之或葵子三合搗碎煎湯冷
服亦可 一方有白茯苓五兩 ○左元放救荒法擇取雄黃黑
豆三七粒生者熟挼 謂手摩令暖氣徹豆心之上光 ○良久也
一日不飢次早以冷水吞下魚肉菜果不復經口

渴則飲冷水初雖少困十數日後體力壯健不復思食○黑豆一升貫衆一斤細剉同煮豆香熟反覆令展盡餘汁簸去貫衆只取黑豆空心日啖五七粒任食草木無妨忌魚肉菜果及熟湯數日後不復思食○黑豆炒熟以棗肉同搗為麨麨即糜食之類可以代食○大豆黃末服餌之可辟穀度飢歲○胡麻九蒸九曝熬搗餌之斷穀不飢長在又合白大豆紅棗同蒸曝作團食不飢斷穀○白脂麻蒸曝服餌以辟穀○荏子蒸熟烈日乾之當口開舂取米食之亦可休糧○青粱米醋拌百蒸百曝可

作糗糧辟穀○青粱米一斗以苦酒一斗漬之三日出百蒸百曝好裹藏之遠行時一飡十日不飢重飡九十日不飢○糯米一斗淘洗百蒸百曝搗末每日以三合和冷水嚥之得三十日都盡則許可終身不食不飢○取粳米一升以酒三升漬出曝乾又漬又曝酒盡乃止稍稍食之渴則飲冷水辟穀周年○取穀末法白米一升可出末一升五合皮麥去芒蓮皮物[illegible]末可出二升粟稷亦同大抵一升米末約二升五合可供二十五人一斗米可供二百五十人若供一人則可資四朔三升之

米可備一年○作麨法木麥花大豆葉與穀作末
和穀末作麨蒸食極良如無此等物穀根細末作
麨食之亦能度飢不浮○一法大豆穀烹熟溫突
布○乾作末浸水澄清再三易水去毒後作麨極好○
木麥半熟並葉煮軟時取乳之并莖葉細剉炒搗
篩末和水食之一鉢足當飯一盂可度朝夕若未
及秋刈取剉以徑打之葉炒搗作末如上法食之
但秋後刈者不可單食須和穀末乃可○作醬法
大豆葉洗淨煮熟待汁濃入瓮平滿約量和鹽則
成清醬勝於豆醬○又方大豆殼烹爛和鹽閣

入末醬沉之為醬甚好雖無末醬亦可未烹前沉
水去毒煮用為宜不然必傷人○又方沙參桔梗
去蘆頭洗乾擣末篩過入缸浸水去苦味緊握去
水入甕約末十斗入末醬一二斗於其上鹽水量
宜沉之皆熟為醬○本方雜如此膚蘸之多採沙
蔘桔梗打去皮洗出浸流水若泉井中待苦味盡
出去水氣爛擣署酒鹽緊握作團若末醬狀暫乾
後納甕中次積末醬入鹽一依常例兩物與末醬
等分亦可就熟後用之以醬汁用之於盤饌無不
宜○榆實亦可作醬○造清醬法鹽七合炒極燥

八

真末及合又和鹽炒之俟真末色黃後陳甘醬三
合和水六鉢煎至四鉢味好〇大豆一斗煼烹真
麥五升取精炒擣碎交合温突鋪乳色黃為限又
麴乳每三斗燥後鹽六升湯水和合泥之置於甕
陽處頻々攪揮七日成醬〇大豆一斗煼烹麴子
三升鹽四升擣鹽入缸堅封置陽處味好〇一法
取可容十斗之甕當腰中橫置木五六枚以草席
結網或編藁為小簾鋪於其上以隔其上下而入
置末醬五斗於其上注鹽水滿甕則熟為清醬滿
一甕〇一法大豆葉煼烹取烹水及葉入缸和鹽、

少末醬量宜入添熟則便成清醬○松笋酒法多
取松笋芮盛於大瓮中湯水極温入瓮盈滿過數
三日後極去松笋篩甕水去滓還入瓮粘米一斗
蒸熟麴一升和甕水釀之封甕[illegible]去過濾滓五日後用
之甚味甚烈雖過多日不變○蒲仙燒酒方白米
一升五合百洗細末湯水四升作粥待冷好
麴末三升和合入瓮夏則三日冬則五日後粘米
一斗百洗經宿蒸飯本酒和合入瓮待熟分四注
之則一注出四升合十六升味好

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

鍼刃七分一分許盛滿乃入大黃細各一兩到
末蜜調之如是如稀粥只用大黃二兩末服分
兩次服之以下泄為限○並搭對冰散各等漬出
○黃芩二兩黃柏冰五錢作之○脈虛者熟蜜
反和冰五錢服之○依此法冰和水食之○知號
多服熱可中脚汗出處下以大黃為度○以大黃嘴
口痛之初將生地黃細研同蜂蜜和和水服之○以口
嚼生甘草止痛以過度口中以藥渣向
時頃○甘和水下服二以內分兩服
避之後一服可以化上之服用一飲水後而止

鍼鼻毛際一分許血出差○大黃柴胡各一兩剉
水煎灌之立差如無柴胡只用大黃二兩水煎分
兩次灌之以下泄為限○黃栢剉水煎無量灌口
○真茶二兩為末和水五升灌之○臘月兎頭燒
灰和水五升灌之○狐膓燒灰和水灌之○地龍
多取納口中御其吭使下以差為度○取大蟾中蟾
亦可壓之放溺去皮頭取肉擣爛和水灌之○以油
塗手深穀道去結屎以通為度○牛馬時疫獺肉
四兩石菖蒲末大黃末各二兩地黃汁一升醋半
升小便一大升調和灌之隔日一灌五度即止仍

